

קירוסקאי ערכה בית פתוח ל-"TAYLOR"

המהליך הינו פשוט ביותר ואפשרי לביצוע על ידי כל עובד. כמו כן, הוצגו בתערוכה סכונות עם משאבות ובכל משאבות בהתאמה לסוגי התערוכות.

אירוע הבית הפתוח מהווה חלק מתואלץ ההשקעה של קירוסקאי בהעמקת הידע המקצועי של הלקוחות באפשרויות הגלומות בשוק המקצועי.

בסימפוזיון שנוערך נמצא כי ענף המשקאות הקפואים והגלידה הוא בעל התודר ההשקעה הגבוה ביותר מסוגו ואחד הבורסים הראשונים של הלקוח לחזור לאחור.

השילוב של ספקי חומרי הגלם ותן אפשרות למבקרים לחוות ולהתנסות בקורספטים שלמים של גלידה ומשקאות קפואים ולבחור את הפתרונות המתאימים להם.
לפרטים: 08-6633333



את הגלידה האיטלקית ייצג "ש.פרפל", את הגלידה האמריקאית הציגה חברת "גלידה אמריקאית", חברת פלדמן הציגה גלידות פרווה, גלידות ינורט - הציגה חברת "RISTORANTE", "יבטן תעשיות מזון" הציגה אייסים ואת הדטרונטים לניקוי המכונות הציגה חברת קונסק. על ריהוט חוף הינו הופקדה חברת PICK UP סקיבוץ מש.

בתצוגה נחשפה הטכנולוגיה החדשה של TAYLOR שפותחה עבור רשתות המזון המהיר ונותן מחויבות לרמת ביטוח המזון הנדרשת מצד אחד, והתחשבות ביכולת הנמוכה ובחזן ההכשרה הנמוך של העובדים בענף המזון מצד שני.

הפתרון שהציגה TAYLOR הוא מכונת גלידה בעלת פסטור עצמי, שבה נדרש ניקיון רק אחת ל- 14 יום.

חברת קירוסקאי קיימה בית פתוח של חברת TAYLOR האמריקאית, המתמחה בייצור סכונות גלידה בטכנולוגיות מתקדמות. האירוע שהתקיים בהשתתפות של כ- 80 בעלי עסקים ובנוכחותו של Giovanni Giannone נציג TAYLOR העולמית, עוצב באווירת חוף ים ושלל סכונות גלידה וברד.

ספקי חומרי הגלם הישראליים לגלידות, ולא רק הם, עשו על האירוע ותרמו את חומרי הגלם להכות הגלידות.

קירוסקאי קירוסקאי קירוסקאי
קירוסקאי קירוסקאי קירוסקאי

קסקלוט

כעשר תעוב נצט

מפעל לעיבוד תפרא

מלמלום העובד והמפעל