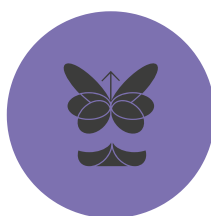


Symposium

Cucina: elenco attrezzature

- Banco da lavoro in legno pregiato con topper di marmo, che permette di temperare il cioccolato
- Forno Rational iCombi Pro: forno di ultima generazione con funzioni e programmazioni automatiche, numerose modalità di cottura, possibilità di finishing e di caricamento misto
- Macchina del gelato Carpigiani Ready Chef, ideale per realizzare gelati, granite siciliane, sorbetti e cremolate
- Monitor Samsung LCD e 3 videocamere per trasmettere slide e/o immagini della vostra demo
- 2 planetarie
- Forno a microonde
- Cappa
- Spinner elettrico con regolatore di velocità e direzione
- 2 refrigeratori con funzione statica e ventilata e capacità di modulare la temperatura
- Abbattitore con funzioni di abbattimento, surgelamento, conservazione di vivande, lievitazione di impasti e scongelamento di cibi surgelati
- 2 bilance di precisione fino a 30kg
- 2 fornelli a induzione
- Lavastoviglie
- 2 cantine vino con refrigerazione ventilata e numerosi ripiani
- Piatti
- Bicchieri
- Posate
- Pentole
- Padelle



Symposium

Altre attrezzature

- Regia
- Multiviewer switcher
- Remote controller
- Impianto audio
- 2 microfoni ad impugnatura
- 2 microfoni unidirezionali con supporto ad archetto

Zona lounge

- Struttura bioclimatica
- 1 televisore LG con monitor LED LCD
- Servizi igienici
- Divanetti
- Poltroncine

