



# FITHEP PATAGONIA EXPOALIMENTARIA

## LOS RESULTADOS DE UNA EXPERIENCIA INÉDITA

**FITHEP es la feria de referencia para un amplio espectro de la gastronomía. Desde 1980 Publitec ofreció una feria que puso el foco en las tecnologías, en la innovación y en los procesos de elaboración. Hoy FITHEP creció a tal punto que dio origen a dos nuevas versiones. FITHEP Nordeste con sede en Resistencia, Chaco, y FITHEP Patagonia con sede en Neuquén. Esta presencia en el Norte, Centro y Sur del país ha dado una fuerte presencia de marca a la feria y ha permitido conocer de cerca las necesidades de mercados poco asistidos y, a veces, olvidados.**

La primera edición de FITHEP Patagonia, que tuvo lugar en el Espacio Duam de la ciudad de Neuquén, fue una experiencia excelente por sus resultados comerciales, pero también imprescindible por sus enseñanzas para el futuro. Del 17 al 19 de agosto setenta empresas proveedoras de equipamientos, materias primas, productos gourmet y servicios recibieron a mil quinientos cincuenta compradores profesionales. Los mismos llegaron de todas partes de la Patagonia, como El Calafate, Ushuaia, Rawson, Comodoro Rivadavia, Trelew, Puerto Madryn, El Bolson, Viedma, Bariloche, Villa la Angostura, Neuquén, y todas las poblaciones del Alto y Medio Valle de Río Negro. También llegaron desde Bahía Blanca, Carmen de Patagones, de San Rafael (Mendoza), e inclusive del país hermano de Chile.

La feria se estructuró en tres áreas bien definidas. La más amplia estaba ocupada en su mayor parte por tecnologías. Allí se lucieron los expositores que, además de presentar sus productos, los pusieron en funcionamiento. Por doquier podían olerse, verse y degustarse elaboraciones apetitosas para mostrar las bondades de las cocinas industriales, los hornos, los centros inteligentes de cocción, las fabricadoras de



milanasas, así como también observar la fabricación de hielo, la elaboración de helados memorables, los productos de pastelería, las máquinas de café italianas. En el mismo sector también los visitantes pudieron encontrar packaging para cada necesidad y vitrinas expositoras de diseños innovadores, entre otros equipos.

En otro sector se ubicaron los productores de Neuquén y Río Negro, que expusieron su oferta a partir de la convocatoria de sus respectivas provincias. Fue un regalo para el paladar poder degustar los chocolates, las frutas frescas, secas, deshidratadas y procesadas en dulces, mermeladas y jaleas, frutas preparadas

para el uso en la industria de la heladería y de la pastelería, alfajores y productos regionales, vinos y licores. Hubo truchas “vivitas y coleando” en peceras bien equipadas, verduras obtenidas por el método de hidroponía, freezers con piezas enteras de chivitos oriundos de la región.

Entre los dos sectores se instaló el área de las Clases Magistrales en la cual grandes maestros de la cocina, de la pastelería y de la pizza trabajaron durante los tres días en la elaboración y descripción de sus platos usando las materias primas y productos de la Patagonia y empleando las tecnologías expuestas en la feria.





Esta interacción entre oferentes de tecnologías y productores, lograda desde la hora cero del encuentro, dio una nueva perspectiva a los objetivos de la feria. Es sabido que las frutas de la Patagonia deben procesarse y agregar valor para que logren contar con mejores precios y llegar a mercados más distantes. FITHEP permitió este vínculo del productor con el equipamiento que puede ofrecerle una alternativa más atractiva para su horizonte comercial. También fue un rasgo de esa edición el lugar central que los productores tuvieron a la hora de que los maestros hablaran de sus productos. Las carnes, los frutos rojos, los condimentos, los pescados, todo lo que se usó tuvo su referencia en los productores que con tanto esfuerzo se hicieron presentes.

La pizza fue, sin dudas, un factor convocante. Cuando los maestros pizzeros, de la mano del Director de la Escuela de APPYCE Javier Labake, comenzaban su “amasado” —acompañados luego por el colaborador que presentaba el show de acrobacia con masa— la feria vibraba al ritmo de cada movimiento. Otro capítulo fueron los sabores. La pizza de queso brie y frutos del bosque, una combinación bien patagónica, dejó sin palabras a los que la degustaron y así las sucesivas creacio-



nes que la Asociación de Pizzeros y Empanaderos, APPYCE, generosamente ofreció en FITHEP.

Argentina Cocina, la asociación de cocineros presidida por la reconocida chef chaqueña Diana Delssin, el viedomense Sandro Fogel y el pampeano Claudio Massara, tuvo momentos que “encantaron” al auditorio en donde su maestría, pero también su ameno modo de comunicar, hicieron gozar cada minuto. En un despliegue de “federalismo gastronómico”, el pacú, el trigo burgol y tantos otros productos y platos sabrosos se elaboraron paso a paso mientras se explicaba la propiedad de cada elemento, su origen y su valor nutricional.

La Federación de Pasteleros, bajo la coordinación de Silvia de la Fuente, no podía faltar de FITHEP. Esta entidad que forma parte de la columna vertebral de la feria, llevó a uno de los pasteleros más premiado de la Argentina y que competirá en instancias internacio-

nales en los próximos meses. Mariano Zichert fue una estrella y lo demostró en todas sus intervenciones, provocando experiencias memorables con sus bocados dulces. En el mismo nivel profesional estuvo acompañado por José “Pepe” D’Alonzo, otro maestro pasteleiro galardonado a nivel internacional que puso su talento y actitud docente a disposición de todos los visitantes. Más allá de la experiencia sensorial, lo importante es que los maestros pudieron transmitir sus conocimientos a los presentes.

La gastronomía neuquina estuvo espléndidamente representada por los chef más destacados de los principales establecimientos de la provincia, que desarrollaron una variedad de recetas con materias primas regionales, ideales para complementar la actividad turística en una provincia con enormes posibilidades en esa actividad.





El Gobierno de Neuquén fue socio estratégico a la hora de definir la realización de FITHEP en Patagonia. Colaboró en la difusión de la feria y convocó a los productores para que la riqueza neuquina estuviera bien representada. El amplio respaldo se vio en el acto inaugural, donde estuvieron presentes la Subsecretaria de Producción, Dora Cortés y el Subsecretario de Turismo, Lic. Andrés Méndez, ambos del Ministerio de

Producción, y el Subsecretario de Asuntos Públicos, Rodrigo Llancafilo, y el Subsecretario de Gobierno y Justicia, Juan Pablo Prezzoli, ambos del Ministerio de Gobierno. Prezzoli, quien asistió en representación del Gobernador, expresó: *Neuquén se caracteriza por sus recursos hidrocarbúricos, estamos convencidos que hay que volcar el dinero que proviene de las regalías en un cambio de la matriz productiva: turismo, bioeconomía, y poner en valor a nuestros productores locales y las materias primas regionales. Y para eso necesitamos innovación. Por eso les damos la bienvenida y queremos que esto se vuelva a repetir; el Gobierno de la provincia ha abierto sus puertas para que trabajemos juntos*". Las autoridades hicieron una recorrida por los distintos stands y quedaron sorprendidos de la puesta en escena: *"Si esta primera feria fue exitosa, no podemos imaginarnos las que vendrán"*, expresaron.

La concreción de FITHEP Patagonia es un logro para la dirección y para todo el equipo de trabajo de Publitec, que con este nuevo producto ferial celebró sus primeros 50 años de trayectoria.

**CALIDAD Y TECNOLOGÍA ARGENTINA PARA LA INDUSTRIA DEL HELADO**

**LINEAS Y EQUIPOS DE PROCESO**

● **Equipo para elaboración continua de dulce de leche, salsas, pulpas y mermeladas de frutas**

● **Homogeneizador de pistones**

● **UCA- Unidad de calentamiento**

**EQUIPOS DE MEZCLADO**

● **Bomba Centrifuga**

● **Bomba de Lóbulos**

● **Bomba Tornillo-Estator**

● **Bomba Paletas Flexibles**

● **CENTRIMIX**

● **TURMIX**

● **MSL- Tri-blender**

**BOMBAS Inox. Sanitarias**

**SIMES S.A.**  
Santa Fe - Argentina

[www.simes-sa.com.ar](http://www.simes-sa.com.ar)  
Tel.: 54 - 342 - 4891080

e-mail: [ventas@simes-sa.com.ar](mailto:ventas@simes-sa.com.ar)  
[info@simes-sa.com.ar](mailto:info@simes-sa.com.ar)

# Copas de chocolate



*Innová en tus presentaciones*



Pedidos por WhatsApp +54 (9) 11 5112-9999

E: [ventas@alyser.com.ar](mailto:ventas@alyser.com.ar)

T: (011) 4006-1001

W: [www.alyser.com.ar](http://www.alyser.com.ar)



**Valsa**  
S.A.

Con primeras marcas, siempre cerca de sus clientes  
**Chocolates | Envases | Estabilizantes | Pastas | Pulpas**

Artículos para heladerías, repostería y panaderías

J.V.González 827 Dorrego - Mendoza  
 Tel.+0261 431-3748 | Líneas rotativas valsa@valsa.com.ar

**MC**  
distribuidora

DISTRIBUIDOR DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA:  
 HELADERÍAS CONFITERÍAS PANADERÍAS REPOSTERÍAS

■ Leche en polvo ■ Cacao Gerkens ■ Cucharitas plásticas ■ Salsas ■ Cerelose ■ Envases plásticos ■ Frutas secas

Mendoza 8067 | (2000) Rosario | Santa Fe | Tel: (0341) 4563126 E-mail: mcdistribuidora@hotmail.com / www.mc-distribuidora.com

**ARBLECH**  
LA PRODUCCIÓN PERFECTA

- HORNO CONVECTOR 5 BANDEJAS
- HORNO CONVECTOR 10 BANDEJAS
- HORNO ROTATIVO 7090-R3

www.arblech.com.ar | info@arblech.com.ar | Tel: 0341 4716807 | Mitre 650 | Grandero Baigorria, Santa Fe, Argentina



# Sabores Srl.

**MATERIAS PRIMAS Y ENVASES**  
**Todo para el Heladero Artesanal**

1º de Mayo 1220 (2300)  
 Rafaela - Santa Fe - Argentina  
 Tel./Fax: (54 3492) 420308/506363  
 saboressrl@arnetbiz.com.ar



**Cotillón**  
**Sito Panda**

Repostería  
 Materias Primas  
 Artesanías

Bazar  
 Descartables  
 Cotillón

Ventas por mayor y menor

Estomba 262 - Bahía Blanca - Bs. As. • Tel: 0291-4565020 •  
 ositopandaconsultas@gmail.com [f](#) /CotillonOsitoPanda

MAPSA eureka BASSO DEWEY DESSERT. LEDEVIT LA BUENA COMPARIA Flolbor REPOSTERIA DE LOS HEROS



# ALPHATRADE ARGENTINA

Soluciones para la industria

Representantes Distribuidores de

**Lorenz**  
 GT Foods Group

**NUESTROS PRODUCTOS**

- Almidones modificados de maíz y mandioca, crudos y pregelatinizados
- Estabilizantes • Mejoradores • Fécula de mandioca • Dextrinas
- Glucosa en polvo • Gomas • Leche en polvo • Suero lácteo
- Proteínas lácteas concentradas (WPC35) • Colorante caramelo

www.alphatrade.com.ar / info@alphatrade.com.ar >> Tel.: (011) 154 992 9697 / 156 900 5102 / 156 095 6112  
 Callao 322 - 11° D - CABA

# EXPOSITORES DE FITHEP PATAGONIA



**RADIMAR**



**PAPER SRL**



**TECNOALIM**



**MOLINO CARHUÉ**



*Pregma acompañó a FITHEP en todas sus ediciones en el interior*

## **MIGUEL GARCÍA** Ingeniería Pregma

*En FITHEP Patagonia estamos presentando la maquinaria de fabricadoras de hielo, hielo cilíndrico, escamas, cámaras frigoríficas y envasadoras, todo con última tecnología. Con capacidades de 1.000, 3.000, 5.000, 10.000 y 20.000 kilos de hielo en 24 horas. Con tableros eléctricos totalmente automatizados con PLC y motocompresores alemanes Bitzer. Todos nuestros productos están garantizados, abastecemos al mercado interno y también somos exportadores. La feria es muy exitosa, creo que para todos los que estamos exponiendo. Queremos agradecerle a FITHEP la invitación para participar de esta feria.*



**BELMONTE MAQUINARIAS**



**ARFEMEC INDUSTRIAL**



**SAFARI PUBLICIDAD**



**METALÚRGICA VÁZQUEZ S.A.**



**SPEEDY**



**VICA REFRIGERACIÓN COMERCIAL**



**GS1 ARGENTINA**



**RINAUDO E HIJOS**



RICH'S



INDUSTRIAS ZUNINO



ARGENTAL



PEHUENIA



María Emilia Villar fue una entusiasta difusora y promotora de la realización de FITHEP en la Patagonia

**MARÍA EMILIA VILLAR**  
*Secretaria General del Sindicato de Trabajadores Pasteleros de la Patagonia*

*Estoy realmente feliz porque veo que la feria ha tenido un éxito rotundo. Este es el primer año que se hace, por consiguiente creo que lo que vendrá va a ser mucho mejor. Había mucha expectativa para ver el impacto en la Patagonia y a la vista está que fue realmente una buena apuesta. Estoy agradecida a la FITHEP por haber elegido Neuquén. Esto también demuestra que el Sindicato no sólo es la representación en la parte laboral, sino que también estamos en el tema de capacitación y formación, que es lo que tenemos con la Escuela, y abre una ventana que muchos desconocen. Nosotros hace casi seis años que estamos trabajando y esto nos impulsa hacia aquellos a los que todavía no habíamos llegado. Además la feria abre oportunidades, ya que la inversión de los empresarios implica nuevos puestos de trabajo.*



FRI MAQ / MEC3



CODYMARC



INGENIERÍA GASTRONÓMICA



BID ARGENTINA



OLEXGLOBAL



ALYSER



## ANTONIO PRIOLO

*“Yo he sacado muchos frutos viniendo a la feria”*

*Soy de General Roca, Río Negro, estoy en la actividad hace 39 años, comencé con la heladería, pastelería y chocolatería en el año 1977. Gracias a Dios las cosas me han ido muy bien, tengo montada la heladería Arezzo Helado y otro negocio, ReggioCafé, que es cafetería, pastelería, chocolatería y heladería. Empecé desde muy joven en esta actividad, por eso me emocioné mucho cuando vi al Señor Galibert, ya que pasaron muchos años desde las ferias que se hacían en Vélez Sarsfield y que después se trasladaron a Costa Salguero, donde seguimos asistiendo. FITHEP ha tenido para mí una gran importancia. Yo siempre digo que asistir a esta clase de eventos enriquece al heladero y al pastelero por el conocimiento que le ofrece, en equipamiento, en asesoramiento, en materia prima. Yo he sacado muchos frutos viniendo a la feria, he conocidos colegas que me han dado aporte de sus conocimientos, y le estoy muy agradecido a la FITHEP. Estuve viendo algunos expositores amigos y los felicité, porque venir hasta acá tiene un costo y uno realmente se enorgullece que nos tengan en cuenta. Hoy tenemos a FITHEP acá en el Valle y para mí es un honor, una gran satisfacción.*



SCHEPENS



LYNCH COCINAS / NBS BAZAR



PICO REFRIGERACIÓN / FRIDER



ARPAN



SEDIANA



SAYOS



ARBLECH / FABRIMAQ



PLASTILOZA



FRASCONÁ



M&M BONETTO



LAREU HELADERAS Y MUEBLES



ARGENTINA COCINA



RATIONAL



ARCOR



DECIPAN



TERMOPLÁSTICA SAN RAFAEL



SIPEA



DE BLASI



LUCACEN



PAUNA



INGENIERÍA SIRI CONSULTORA



ENVAMAR

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.

**Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer. Desarrollos a medida.**

www.cuisil.com.ar • info@cuisil.com.ar • 0800 - 444 - CUISIL (284745)

# CLASES MAGISTRALES



Maestros neuquinos



Acrobacia de masas



## EMPRESAS PATROCINADORAS DE LAS CLASES MAGISTRALES





Silvia de la Fuente y Javier Labake fueron animadores de las clases magistrales



El maestro pastelero Sergio Mercado contribuyó al éxito de las clases magistrales



Zichert y D'Alonzo: talento y actitud docente para compartir



Pizzeros y pasteleros se destacaron en un trabajo conjunto

Diana Delssin trajo los ingredientes desde el Chaco



## ARGENTINA COCINA

Sabores de La Pampa,  
con Claudio Massara



Sandro Fogel participó no sólo cocinando sino también promoviendo la participación de los productores de Río Negro

## SANDRO FOGEL

*“Argentina Cocina ha tenido un impulso tremendo”*

*Es la primera vez que como Argentina Cocina estamos en una feria de esta magnitud. Estoy feliz de poder mostrar la gastronomía de mi región y de estar con mis compañeros compartiendo estas actividades en semejante feria. Han participado productores de mi provincia y han quedado encantadísimos, por lo que creo que se van a seguir sumando a todo esto. La gente se lleva muchos contactos, ayer hablaba con una de las productoras y me comentó que se había contactado con tres hoteles importantes para ofrecer sus productos y han quedado en cerrar contratos. Para un productor local nuestro -que pone tanto esfuerzo en su trabajo- irse de acá con tres contratos es un motivo de felicidad. Argentina Cocina, gracias a la mano de Publítec y de FITHEP, ha tenido un impulso tremendo. Estamos felices y creo que esto no tiene techo. Seremos parte, vamos a seguir sumándonos mientras nos sigan abriendo las puertas como hasta ahora para mostrar la gastronomía federal de nuestro país.*





*Polvos estabilizantes y cremas;  
chocolates, baños y productos  
para sembrado*

Una línea diseñada para la elaboración  
de helados de alta calidad artesanal.





**INDUSTRIAS Zunino**

Fábrica de implementos para panadería

- Hornos
- Amasadoras
- Sobadoras
- Trinchadoras



**FRISHER**

Máquinas para la industria del helado

- Fabricadoras continuas/discontinuas
- Paliteras - Envasadoras
- Tinas de maduración y pasteurizadores

**Túneles y Cámaras de Congelado Cámaras de Fermentado**

**Oficinas en el Noroeste Argentino**

**Congreso N° 1111 (4000) San Miguel de Tucuman - Tel.: (0381) 4243918 / 4242628**  
**aconquijarefri@arnetbiz.com.ar**

DISTRIBUIDOR DE ENVASES Y MATERIAS PRIMAS PARA HELADERÍAS

Servicio puerta a puerta



Transportes propios

Distribuye: Chaco - Corrientes - Formosa - Misiones - Santa Fe y sus alrededores

Av. Alberdi 1661 (3500) Resistencia - Chaco - Tel.: (0362) 4432633 / 4437146 - mundohelado\_rcia@hotmail.com





**IRON FIVE TOP BUYERS CONTINENTAL**

**CONFITERÍA**

**PANIFICACIÓN**

**PASTELERÍA**

**PIZZA**

**EMBALAJE**

en colaboración con: **ITCA** ITALIAN TRADE AGENCY 1926 2016

Fomentado por: **CONSORZIO SIPAN** Simbolo di qualità Mark of quality

ARTE BLANCO Y TECHNOLOGIAS



5° SALÓN INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA Y PRODUCTOS PARA PANADERÍA, PASTELERÍA Y CONFITERÍA

**RÍMINI, Italia 2017**  
**21-25 ENERO**

*Bakery EVENTS*

Fomentado y organizado por: **RiminiFiera** business space

[www.abtechexpo.it](http://www.abtechexpo.it)



Para más información y solicitud de tarjetas VIP gratuitas, póngase en contacto con: Multirep Services - Mr Andrea Batazzi - Via Degli Olmetti 39/E  
 Tel. 00060 Roma - Fax 06 90400330 - andrea.batazzi@multirepservices.it - www.multirepservices.it



*El sabor ideal todos los días*

Tel.: +595 (21) 570 216 R.A. - Cel.: +595 (981) 516 600 - Calle San Lorenzo 1063 - San Lorenzo - Paraguay - ideal@ideal.com.py - www.ideal.com.py





**Suprolac®** es una gama de derivados lácteos obtenidos a partir de suero y leche con diferentes grados de hidrólisis de lactosa, porcentajes de proteínas y materia grasa, ideales para elaborar helados de excelente calidad a bajo costo.



Sistema de Gestión ISO 9001:2008 HACCP  
www.tuv.com ID: 9105073970

**Argenta Bioingredientes S.R.L.**  
José Martí 3030  
C1437BXH C. A. de Buenos Aires, Argentina  
Tel/Fax: (+54 11) 4919-4224  
info@bioargenta.com.ar

[www.bioargenta.com.ar](http://www.bioargenta.com.ar)

Suprolac®, su aliado en la creación de cremas heladas

# JAVIER LABAKE

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE LA ASOCIACIÓN DE PROPIETARIOS DE PIZZERÍAS Y CASAS DE EMPANADAS - APPYCE

*“Apostamos a la inclusión de profesionales de todo el país”*



## ¿CÓMO ES LA ACTUALIDAD DE LA ESCUELA DE APPYCE?

La Escuela tiene cada vez más inscriptos, hemos duplicado en los últimos dos años la cantidad de alumnos, a pesar de la recesión de este año. Tenemos inscripciones cada seis meses y con respecto a agosto de 2015 tuvimos un 34% de aumento de la inscripción, lo que habla de que estamos haciendo bien las cosas y de que estamos haciéndonos conocer por el público. FITHEP es uno de los motivos y por eso es una de las pautas que tenemos programada para todos los años.

## HACEN UNA PROMOCIÓN MUY INTENSA EN LAS FERIAS...

Desde que yo ingresé hace dos años apostamos a generar mayor participación en las ferias, que es donde concurre el público al cual nosotros no podemos llegar: por un lado el consumidor y por otro el que trabaja en una pizzería, un restaurante o una confitería. En las demostraciones tratamos de darle algún giro más casero, como si fuese “Doña Rosa” para que no se vuelva monótono y aburrido. Tratamos de darle vuelo, de llegar al público como si lo estuviéramos haciendo en la casa de ellos, y generamos un clima divertido y de atracción.

## ¿TAMBIÉN PROMUEVEN EL CONSUMO DE PIZZAS Y EMPANADAS?

Nuestra Asociación es sin fines de lucro y, entre otras cosas, tiene como deber en su estatuto promover el consumo de la pizza y la empanada. Con ese objetivo emprendemos actividades de difusión, por ejemplo preparar la pizza más larga de diferentes provincias: en Rosario hicimos una de 112 metros en julio, ahora vamos el 2 de octubre a Salta para hacer una pizza de 195 metros en conmemoración del General Güemes, y luego haremos una 200 metros en Tucumán por el Bicentenario. Manuel Jamardo, Presidente de APPYCE, me pidió llegar a los 500 metros en Buenos Aires para diciembre, así que estamos en eso y con vista a llegar al récord del mundo, que son 2000 metros. También fabricamos un tráiler muy grande en un camión, lo

*Baños de Repostería, Chocolates, Chips de Cacao, Chips de Chocolate, Granitas, Crocantes, Confites, Mermelada de Membrillo, Azúcar Impalpable, Azúcar Negra, Jalea de Brillo, Estabilizantes para Helados, etc.*

Bauness 963 - Capital Federal - Bs. As. Tel.: (54 11) 4524-3610 / 4522-2921  
ventas@viffcandy.com.ar - www.viffcandy.com.ar



hemos equipado bien y cada vez lo seguimos equipando más. Ahora estamos agregándole un acoplado con cámara frigorífica para poder llevar los ingredientes y tenerlos a mano en todo el país.

### TAMBIÉN HACEN EXHIBICIÓN CON ACROBACIAS DE MASA DE PIZZA...

En el Campeonato del Mundo de Pizzería en Parma, Italia, donde ya competimos en abril pasado y donde volveremos a competir en 2017, hay una categoría de velocidad, que es ni más ni menos que acrobacia de masas. Es algo bastante especial, el maestro pizzero sólo estira la masa con un giro. Hay algunos alumnos nuestros que tienen esa habilidad y los hemos llevado a explotar al máximo para lograr un show muy atractivo. Así la gente se prende mucho más con todo esto de aprender a cocinar.

### ¿CÓMO LOS HAN RECIBIDO ACÁ EN NEUQUÉN?

Muy bien, la verdad es que estamos muy contentos. Nosotros apostamos al interior, apostamos a un trabajo conjunto de nuestro sindicato de pasteleros y pizzeros. Creemos fervientemente que es la manera de trabajar. Gracias a la invitación de Publitec que organiza FITHEP es que estamos aquí participando y apostamos a que se puedan generar nuevos nichos y nuevos lugares en el país donde participar con nuestro humilde aporte de hacer las pizzas.

### ¿SE VA A REALIZAR EL CAMPEONATO DE PIZZA Y EMPANADA EN FITHEP 2017?

Correcto. Y estamos apostamos a la inclusión de profesionales de todo el país, no solamente los asociados. Queremos convocarlos para junio del año que viene y



así hacer el Campeonato Nacional de la Pizza y la Empanada en FITHEP de Costa Salguero 2017. El premio mayor al ganador de todas las fases será integrar el equipo argentino que competirá nuevamente en Italia, en el Campeonato del Mundo en abril de 2018. Estamos subiendo el reglamento a nuestra web con las fechas de inscripción. Antes el campeonato era abierto solamente para los socios, ahora es abierto a toda persona que demuestre idoneidad de manejo de masa. Eso se puede hacer enviando un certificado de estudio de pizzero, de empanadero o de cocinero o mostrando el lugar de trabajo con un video de 30 segundos en donde vea su destreza con la masa.



**INDUSTRIAS Zunino**  
FÁBRICA DE HORNO E IMPLEMENTOS PARA PANADERÍA  
Oven and baking device manufacturers





Eslampadora



Medialunera



Hornos Rotativos

Representante oficial en Argentina de **ETAGLIAVINI**

[www.industriaszunino.com](http://www.industriaszunino.com)

Alejandro Izaguirre 4876 - Parque Industrial Gral. Belgrano - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina  
(54) 0343-4301026/4301027/4301019 - info@industriaszunino.com



# LIC. ANDRÉS MENDEZ

SUBSECRETARIO DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE NEUQUÉN

*“La gastronomía hoy es un eje central de las reuniones en materia de política turística”*



## EL TURISMO Y LA GASTRONOMÍA ESTÁN MUY RELACIONADOS...

Están íntimamente relacionados, sobre todo en el mundo actual. En general, el turista se desplaza de su lugar de residencia para desarrollar actividades que no suele hacer en su vida cotidiana. Y esas actividades necesariamente se complementan con la gastronomía del lugar. De manera que los alimentos, la innovación, la creatividad, la tecnología gastronómica y el turismo están muy unidos. Incluso existe la tendencia en EE.UU. y Europa de que el turismo gastronómico se independice de otras alternativas turísticas. Hay gente en el mundo que visita regiones o sitios en búsqueda de sabores, aromas, comidas diferentes, alimentos que no suelen encontrar en sus lugares de origen.

## ¿POR ESO ES TAN IMPORTANTE LA IDENTIDAD DE LA GASTRONOMÍA?

Esa es una de las fortalezas sobre las que hay que trabajar duro, poner en valor la producción local, los alimentos que se producen en la región y hacerlos llegar en la mejor condición posible al plato. Por eso creo que no sólo basta con que tengamos buenos productos, sino que esos productos lleguen en buen estado al restaurante y al plato del visitante. Para eso necesitamos

buenas cadenas de distribución y de comercialización, necesitamos tecnología. Cada vez hay más y mejor y a precios razonables en el mercado. Por ejemplo, en la región tenemos una comercializadora de productos regionales que dispone de tecnología apropiada para tener alimentos a 35°C bajo cero y eso hace que tengamos chivito y truchas y podamos combatir la estacionalidad del producto. Tenemos que combinar la tecnología, los productos locales y esta nueva vertiente que se está dando dentro del turismo.

## ¿EL GOBIERNO DE NEUQUÉN TIENE UNA ACTITUD ACTIVA EN ESA DIRECCIÓN?

Neuquén es una provincia turística por naturaleza, es la tercera actividad en importancia y representa el 8% del producto bruto geográfico (PBG). Es un valor bajo para una economía como la nuestra, pero lentamente empieza a crecer. Por supuesto que competimos contra los hidrocarburos que son el origen de prácticamente todas las actividades que hay en la provincia. Pero más allá de esta cuestión numérica o cuantitativa, Neuquén dispone de 53 productos turísticos que ofrece al mercado nacional y a algunos a mercados internacionales, como la nieve, las termas, la pesca deportiva, la caza, el rafting, que son productos que están consolidados. Por ejemplo, la actividad de nieve le significó a la provincia el año pasado, en el mes de julio y agosto, alrededor de 1.300 millones de pesos. Pero hay otros productos turísticos que están en vías de consolidación y uno de ellos es el gastronómico. La gastronomía hoy justamente es el eje central de las reuniones en materia de política turística.

En ese contexto estamos desarrollando en conjunto con los chef de toda la provincia el “sello distintivo” de la cocina neuquina. Es decir que hemos trabajado en la identificación de los cinco, siete o diez productos alimenticios que necesariamente deberían estar condensados en un menú, en una carta del restaurante, para que podamos identificar al plato o a la experiencia culinaria como neuquina. En ese aspecto el chivo, el ciervo, la trucha, las peras, las manzanas y el piñón fueron seleccionados. Y también, por supuesto, frutos rojos, miel, aromáticas, vinos y cervezas, todos productos que se generan aquí en la región y que son de alta

calidad. Yo estimo que el 7 de septiembre -en el marco del Festival de Cocina de los Siete Lagos- vamos a estar presentando este sello distintivo que va a permitir diferenciar un restaurante típicamente neuquino. Para ello tiene que garantizar un 70% de productos neuquinos en la carta, además de los vinos y de las cervezas que son parte de nuestra producción. Y todo elaborado con estándares de calidad y controles bromatológicos

### ¿CALIDAD GASTRONÓMICA TAMBIÉN?

Por supuesto, si bien eso es ya parte de la política del propio emprendimiento, entre otras condiciones vamos a exigir que el restaurante sea conducido por el dueño y que el mismo esté dentro del local, en la cocina y en el salón. No cualquiera va a poder ser parte de este programa, porque lo que pretendemos es calidad de servicio en el salón y buena manufactura en la cocina. Se dice que si el plato de comida es regular pero la atención es muy buena, probablemente ese comensal vuelva. Pero si el plato de comida es muy bueno y la atención es mala, ese comensal no vuelve nunca más. De manera que hay que trabajar los dos aspectos, no solamente lo que ocurre dentro de la cocina y lo que hay en la carta, sino también cómo atendemos a la gente. Sabemos que este programa no es inclusivo, justamente es exclusivo, porque pretendemos darle la posibilidad al visitante, al turista, de que se encuentre con nosotros. Una milanesa de ciervo Ud, no la va encontrar en cualquier lugar.

### MUCHOS DE ESOS CHEF NEUQUINOS SE ESTÁN PRESENTANDO EN FITHEP...

Estamos agradecidos a FITHEP y a los organizadores porque hemos tenido la posibilidad de presentar este camino de la gastronomía neuquina: es un trabajo que ya tiene un par de años, pero desde el punto de vista público recién a partir del mes de enero se empezó a darle fuerza concreta. La posibilidad de traer a chef de nuestra provincia que dominan muy bien los alimentos que estamos presentando -como el chivo, la trucha, la pera, la manzana, el piñón- es un acto de generosidad por parte de los organizadores y también un acto de reivindicación a este trabajo que vienen desarrollando los chef. Este proceso de construcción del sello distintivo de la cocina neuquina ha requerido ya varios encuentros en los cuales nos reunimos solamente los cocineros y nosotros como coordinadores. Hicimos talleres en Neuquén, Junín de los Andes, Villa La Angostura, Villa Pehuenia, es decir vamos recorriendo la provincia y recogiendo la opinión, la mirada, la perspectiva de esas personas que conviven con la realidad del turista y de los productos locales.

#### Chefs participantes de clases magistrales

Ezequiel González, Leonardo Morsella,  
Sebastián Mazzuchelli, Matías Sebastián Núñez,  
Cristian Eber Dietrich, Luis Alberto Ocares,  
Ramón Elías Vázquez.



**Líderes en el mercado artesanal e industrial con la más alta gama de productos.**



#### NUESTROS PRODUCTOS

- Pirotones
- Moldes para budines
- Blondas caladas y parafinadas
- Bandejas de cartón doradas
- Plato blonda Aries
- Mantelitos Individuales
- Papel parafinado
- Discos dorados y plateados
- Platos dorados y plateados
- Estuches para masas y tortas

Pte. Sarmiento 1297 - (1870)  
Avellaneda - Buenos Aires  
Tel: (54 -11) 4205 2323  
Fax: (54 - 11) 4205 2323  
Email: [ventas@configraf.com.ar](mailto:ventas@configraf.com.ar)  
[www.configraf.com.ar](http://www.configraf.com.ar)




# MARIANO ZICHERT

MAESTRO PASTELERO – CHOCOLATERO, DOCENTE EN EL COLEGIO DE GASTRONOMÍA GATO DUMAS EN ROSARIO

*“Es importante valorar lo que tenemos”*



**VA A SER INTEGRANTE DEL EQUIPO ARGENTINO QUE VA A IR AL CAMPEONATO MUNDIAL DE PASTELERÍA DE LYON...**

Tengo el orgullo de poder representar a nuestro país con el equipo nacional. Ganamos el Campeonato Argentino, lo que nos dio el pase para estar dentro de este equipo, y junto con Jorge García fuimos en febrero a participar a México, donde obtuvimos el primer premio de la Copa Maya que nos dio el pase a la final que se hace en Lyon, Francia. En lo personal fue para lo que trabajé toda mi vida, tener un logro de este tipo no tiene nada que ver con el dinero, pero sí con una distinción que le agrega valor a mi carrera. Es la segunda vez que me convocan, en la Copa del Mundo de 2015 hice equipo con Jorge García, Laura Muñoz y el capitán Eduardo Ruiz, que es la cabeza de todo este movimiento y que será nuevamente el capitán. Jorge García se dedicará a la parte de caramelo y yo a la de chocolate. Se está por definir el tercer integrante que se va a encargar de la escultura de hielo.

**¿QUÉ SE VIVE AL ESTAR EN LYON?**

El Campeonato de Lyon es muy exigente. Primero está el entrenamiento, ya que hay que ponerle mucha pila para poder hacer algo que esté acorde a la competición y acercarnos un poco a lo que es el estilo de pastelería europeo. Luego está la presión que se vive ahí: son

nueve horas con 5.000 personas alentando, con personalidades del mundo de la pastelería que te pasan a mirar y a saludar. Esa presión hace que a veces nos equivoquemos, pero es lo lindo de una competencia. En el 2015 sucedió que el postre que habíamos preparado en México fue la imagen para la presentación de la Copa del Mundo, en la pantalla gigante estaba nuestro postre, cuando llegamos y lo vimos ahí fue muy emocionante. Vale la pena todo el esfuerzo.

**¿CUÁNTAS ESCULTURAS TIENEN QUE HACER?**

Tres esculturas, una de caramelo, una de chocolate y una de hielo. En esta edición al chocolate se le agrega un extra: el tallado a mano, nos dan un bloque de 25 kilos de chocolate para hacer una escultura tallada en el momento. También la escultura de hielo hay que tallarla en vivo, las esculturas van a formar el buffet, que se completa con el postre de chocolate, el postre helado y el postre al plato. Ya estamos practicando, desde que ganamos la copa Maya empezamos a entrenar para definir los bocetos. Y vamos a seguir con el motivo del tango, que fue el tema que presentamos en México. Cambia todo lo relacionado con las esculturas y los postres, porque tenemos que hacer algo más acorde a la competición mundial.

**¿CÓMO FUE LA PARTICIPACIÓN ACÁ EN NEUQUÉN?**

Vine invitado por la FITHEP, para mí es un honor que me inviten como parte del equipo argentino y que pueda recorrer el país mostrando lo que hacemos y cómo vamos mejorando. Esto de los entrenamientos y las competencias nos hace mucho mejores profesionales. Estas demostraciones también permiten formar a muchos pasteleros del interior, por eso siempre insistimos en la difusión, porque todo esto ayuda a la pastelería a crecer día a día. Estuve preparando los postres con materias primas de la región, la fruta que hay acá es increíble. Qué de eso también se trata: valorar lo que tenemos. Una de las premisas en la Copa del Mundo es hacer el postre al plato con productos regionales de nuestro país. Eso nos hace mirar hacia adentro y valorar lo que tenemos y descubrir cosas nuevas. Acá tenemos el mejor limón, la mejor manzana, la mejor mandarina, nuestra frutilla es envidiable... y a veces no lo valoramos.



**FABRICADORA DISCONTINUA DSC-180**



**FABRICADORA DISCONTINUA DSC-120**

## Equipamiento para heladerías

- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| Miniplantas              | Cámaras frigoríficas   |
| Discontinuas             | Torres de enfriamiento |
| Contínuas                | Calderas               |
| Tinas de maduración      | Envasadoras            |
| Cocinadores              | Servicio técnico       |
| Intercambiadores a placa | Servicio post venta    |



**DISTRIBUIDOR DE FRIOLATINA S.A.**

## USADOS CON GARANTÍA



# DIEZ EMPRESAS PARTICIPARON POR PRIMERA VEZ EN FITHEP

PROVENÍAN DE BUENOS AIRES, CAPITAL FEDERAL, CÓRDOBA, MENDOZA, NEUQUÉN, RÍO NEGRO Y SANTA FE

La edición en Neuquén fue la oportunidad para que diez empresas se hicieran presentes por primera vez como expositores en FITHEP. Encontrarse personalmente con los clientes y proveedores, conocer el mercado, explorar nuevas regiones, presentar productos, generar negocios eran los objetivos. La satisfacción de los debutantes fue general, ya que pudieron aprovechar todas las opciones que ofrece un fenómeno ferial que se consolida con cada nueva edición.

Ese fue el caso de Molinos Carhué, cuyo Gerente Fabián Belagardi comentó *“Estamos muy impactados, con mucha satisfacción por la feria. Veníamos con la expectativa de consolidar nuestra presencia en el Valle, donde tenemos nuestro representante, el Sr. Cuttini de Antu Representaciones. Nos encontramos con los clientes cara a cara, e incluso hemos tenido la satisfacción de ver clientes de Carhué y Coronel Suárez que han venido hasta aquí”*. Molinos Carhué presentó sus productos de la molienda de trigo, como harinas y harinas acondicionadas, además de pellets, afrechillo, salvado y semitín. *“Este es un espacio donde los molinos debemos estar presentes, porque hay toda una industria que gira alrededor de nuestros productos”*, concluyó.



Fabián Belagardi,  
MOLINOS CARHUÉ:

*“Venimos con la expectativa de consolidar nuestra presencia en el Valle”*



Carlos Castellotti,  
BELMONTE MAQUINARIAS:  
*“Estamos contentos porque tenemos muchas consultas de gente interesada”*

Belmonte Maquinarias fue la primera empresa del país en fabricar rebanadoras, ya hace más de cincuenta años. Según Carlos Castellotti, *“Es una marca registrada en este segmento. El diseño de esta máquina ha sido una plataforma para elaborar equipos de mucha calidad que se han ido modificando y actualizando”*. La empresa presentó en la feria varios de sus muchos modelos, tanto para pan lactal como para pan de miga, en sus diferentes tamaños y medidas de corte, con opciones para todas las escalas. *“Tenemos clientes que van desde las panaderías chicas que se especializan en pan de miga hasta empresas muy grandes presentes en más de un país. Es la primera vez que participamos en la feria, estamos contentos porque tenemos muchas consultas de gente interesada”*, comentó Castellotti.

Ariel De Blasi representó en FITHEP a De Blasi S.A., empresa que hace más de cuarenta años está en el mercado de procesamiento de frutas, siempre con la idea del crecimiento e incluso atendiendo a nichos muy específicos. *“Venimos a la feria con las mejores expectativas, ya que creemos que siempre es positivo participar. Hemos tenido contacto con muchos productores que están ahora en la feria o que han venido a visitarla y seguramente con el tiempo se podrán hilvanar sus necesidades con la solución que podemos ofrecerle. Tenemos una diversidad muy grande de productos, que a su vez se pueden readaptar a lo que el cliente necesita. Siempre es motivo de estudio, no ofrecemos algo estándar”,* explicó. De Blasi tiene equipamiento para la gran producción, que vende a empresas exportadoras que necesitan trabajar con escala y buena calidad de procesamiento, y también atiende al productor chico, que necesita equipos más compactos. *“Pero siempre manteniendo la calidad de los equipos y asegurando que cumplan con los requisitos de excelencia en el producto a elaborar”,* resalta De Blasi.



**Ariel De Blasi – DE BLASI S.A.:**  
*“Venimos a la feria con las mejores expectativas, ya que creemos que siempre es positivo participar”.*



**Juan José Mengual**  
**INGENIERÍA SIRI CONSULTORA**  
*“Si uno recorre la feria va a encontrar muchos equipos que exigen calidad de agua para funcionar bien”.*

Otra empresa que estrenó su participación en FITHEP fue Ingeniería Siri, que presentó una planta de tratamiento de efluentes líquidos para panaderías y heladerías -un equipo que ayuda a cuidar el ambiente- y una planta de tratamiento de agua para desmineralizarla, ideal para tratar agua destinada a panaderías y heladerías, tanto para elaboración como para lavado de equi-

pos. Juan José Mengual se entusiasmó con el desarrollo del encuentro: *“En la feria nos está yendo bien, hay consultas muy interesantes y la gente se sorprende porque descubre que puede solucionar muchos problemas de funcionamiento y de cuidado de sus bienes de capital, además de cuidar la salud de los consumidores”,* comentó. Ingeniería Siri diseña y fabrica equipos desmineralizadores que van desde los 250 hasta los 50.000 litros/hora, en función de la calidad del agua a tratar y de las necesidades del cliente. Un equipo de 250 litros/hora puede funcionar para una panadería en forma excelente junto con los hornos para generar vapor, evitando la formación de sarro y las incrustaciones en cañerías y equipos, sobre todo en zonas de agua dura. También elimina el arsénico del agua. *“Quien elabora pan o helados en una zona con arsénico como tantas en la Argentina –dice Mengual- necesita una planta como esta. Y no sólo es útil en heladería y panadería, también es necesaria para los que venden agua envasada y hielo. Si uno recorre la feria va a encontrar muchos equipos que exigen calidad de agua para funcionar bien, por eso nuestras plantas desmineralizadoras son un factor clave para la producción”.*



**José Vales – LA MARZOCCO:**  
*“En la Argentina hay un campo muy grande, está todo por hacer en este tema”*

*“Hicimos todo lo posible por estar, es la primera vez que venimos a una feria de este tipo y es una buena experiencia”, afirmó José Vales, responsable de Coffee Town, mientras presentaba la excelente máquina express de La Marzocco. “Estamos contentos de estar en esta provincia y con estas máquinas que se presentan por primera vez en la Patagonia. Hace casi cinco años que estamos en la Argentina con el mundo del*

*café, con nuestra marca Coffee Town, tenemos cafetería propia y atendemos clientes de bares y cafetería en todo el país”, explicó. Los productos de Coffee Town son cafés de especialidad, distintos a los habituales. Tienen su sede en San Telmo y una sucursal en Libertad y Arenales, de la Capital. Desde hace tres años traen al país las máquinas express de La Marzocco, la marca más prestigiosa del mundo. Además de tener un diseño original, son las únicas de doble caldera horizontal y trabajan con un sistema de grupos saturados que mantiene la estabilidad térmica en todo momento, sin importar la cantidad de cafés que se preparen. “Es la Ferrari de las máquinas de café express, ejemplifica Vales, el resultado es una mejor calidad y también un mejor aprovechamiento del café. Tiene molinos por demanda, por lo que no se desperdicia nada, con un kilo de café saca 120 cafés, mientras que una máquina común saca 80-85.” Con respecto al desarrollo de la feria, Vales comentó “Hemos dado charlas, la gente las recibe muy bien, prueba el café, escucha y pregunta mucho. En la Argentina hay un campo muy grande, está todo por hacer en este tema”.*

El packaging no podía estar ausente, la empresa cordobesa Paper S.R.L. presentó sus envases y envoltorios de papel impreso y personalizado, dirigidos al comercio en general. *“Tenemos todo un segmento para la gastronomía, que trajimos a esta feria, por ejemplo para panadería y pastelería”, explicó Alejandro Abed, “también fabricamos productos para uso industrial, con envases para fraccionado de harina y de caramelos”.* En gastronomía Paper ofrece una amplia variedad de productos personalizados: bolsas, estuches, cajas, bandejas, papeles para envolver, mantelitos, etc. Para ello la firma tiene un experimentado equipo de diseñadores. *“El cliente nos pasa su logo o su imagen y nosotros los aplicamos al diseño del envase o bolsa”, dice Abed. “Participamos en FITHEP porque nos interesa este mercado, tenemos clientes en esta zona, ya que vendemos en todo el país. Hemos tenido una muy buena impresión, con muchas consultas y un mercado bastante interesante”.*



**Alejandro Abed – PAPER SRL:**  
*“Participamos en FITHEP porque nos interesa este mercado”.*



Plastilozza tiene una larga historia pero estuvo cerrada hasta hace cuatro años cuando la firma Dilit la adquirió y la incorporó como una de sus líneas, explica Martín Kohan. *“El objetivo de estar en FITHEP en primer lugar es que la gente conozca la marca porque, si bien tiene*

*Radymar fue una de las empresas locales que aprovechó la presencia de FITHEP en Neuquén. Su propietario, Raúl Di Martino explicó que “Abastecemos muzzarella, harina, condimentos y toda la línea de encurtidos. Tratamos de que el pizzero tenga que salir lo menos posible de su local y pueda abocarse a su negocio, proveyéndolo de lo que necesita con calidad y buen precio. Tenemos desde clientes grandes, que consumen mil kilos de muzzarella por mes, hasta pizzerías de barrio que consumen 40 kilos. Pasamos tres veces por semana para reponer la mercadería”. Consultado sobre los objetivos de su participación, comentó que si bien ya hace cuatro años que está la distribuidora en el mercado y ha abarcado una gran proporción de las pizzerías, ahora quieren expandirse a restaurantes, casas de comidas, fiambrierías y despensas. “Estamos presentando en sociedad nuestra distribuidora, hasta ahora hemos trabajado con clientes referidos, que están muy conformes y nos recomiendan, pero buscamos abarcar otras localidades.*

*más de 60 años estuvo fuera del mercado un tiempo”. Plastilozza ofrece algunos productos clásicos y productos nuevos que va incorporando continuamente. Están dirigidos a todos los sectores de la gastronomía y también al uso hogareño. “En general, la gente relaciona la vajilla de melamina con esos productos de melamina finita que generalmente vienen de China. Tenemos que luchar contra ese concepto porque nuestra vajilla no tiene nada que ver con eso. Están hechos de un material mucho más grueso y son muy diferentes en calidad”. Consultado sobre el mercado de esta vajilla, Kohan explica que “Nuestros productos lucen tanto en una vivienda como en comedores escolares, hospitales, hoteles, restaurantes, caterings, etc. A la vista parecen de loza pero con la ventaja de que son mucho más livianos y resistentes, por eso son ideales para lugares donde hay chicos, instituciones geriátricas, piscinas, etc., ya que se evita la necesidad de reposición tan frecuente. En la feria estamos haciendo muchos contactos, que es el objetivo de nuestra presencia”.*



*Hoy abastecemos la ciudad de Neuquén, Plottier, General Roca, Cipoletti, Fernández Oro y Allen. En la feria nos ha ido muy bien, han venido muchos clientes nuestros y estamos contactando a gente del rubro que no conocíamos”.*

Revistas on line

[www.publitec.com.ar](http://www.publitec.com.ar)



Mariano Omar Gómez y Sergio Smith REFRIGERACIÓN PICO  
 “Nos encontramos con los proveedores y con los clientes”

También de la zona es Refrigeración Pico, que tiene la casa central en General Roca y una sucursal en Neuquén. Mariano Omar Gómez y Sergio Smith atendieron a los visitantes y dieron su opinión, “La experiencia de FITHEP nos parece excelente, para nosotros es muy

Desde Mendoza llegó a FITHEP Termoplástica San Rafael, empresa dedicada a la fabricación de bolsas y envases flexibles para todo tipo de alimentos. “Hace poco tiempo que estamos iniciando el negocio en Patagonia”, explicó Carolina Arentsen, “vendemos bolsas para flow pack, bolsas para envasado al vacío, bolsas individuales, láminas de polipropileno de alta y de baja densidad para distintas aplicaciones. Podemos hacer bolsas para café, para prepizzas, fideos secos, fideos frescos, etc., con diferentes permeabilidades y diferente flexibilidad. La bolsa se adecúa a lo que el producto necesita”. Según Arentsen, “Hemos tenido muy buena acogida, incluso entre los demás expositores porque hay empresas que no pueden vender la máquina si no se consiguen las bolsas correspondientes. Hicimos muchos contactos y estamos muy bien y muy contentos con la feria y la organización”, concluyó.

productivo poder mostrar a Refrigeración Pico como marca. Más allá de que somos una casa de venta de productos y redistribuidores, también somos armadores de heladeras, lo que nos pone en el rango de fabricantes y nos relaciona con otros expositores de la feria, algo importantísimo que se suma a las visitas”. Refrigeración Pico llevo a la feria algunas marcas elegidas entre las más de 150 que maneja en su catálogo. Exhibió balanzas, cortadoras de fiambre, procesadores de alimentos, envasadoras al vacío, fabricadoras de pastas y la línea de heladeras y cámaras frigoríficas de la empresa Frider. “Hemos tenido buenos visitantes, gente del sector gastronómico que hacía mucho tiempo que no veíamos, y también aprovechamos el encuentro con fabricantes que vienen de Rosario y de Buenos Aires. Nos encontramos con los proveedores y con los clientes”, resaltaron.



Carolina Arentsen – TERMOPLÁSTICA SAN RAFAEL  
 “Hicimos muchos contactos y estamos muy contentos con la feria y la organización”



**TP** TERMOPLÁSTICA SAN RAFAEL

- Láminas termocontraíbles impresas.
- Bobinas personalizadas para envasadora automática.
- Bolsas de polipropileno y laminadas para panificación.
- Poliolefinas.
- Etiquetas impresas para envases rígidos.

Av. Balfonet 1900 (5600) San Rafael – Mendoza  
 Tel.: (54 260) 442-6093 / 443-1400  
 ventas@termoplastica.com.ar / www.termoplastica.com.ar

**GHELCO**.com

MATERIAS PRIMAS PARA HELADERIAS Y CONFITERÍAS



**Maracuyá**

*Usá nuestras pastas  
de heladería  
en pastelería*

siempre  con vos  /ghelco

GHELCO VIEYTES 1743 C1275AGS BUE ARG T/F. (54.11) 4301.8079 | 4302.0812



**Panhel**  
Buenas ideas, Buenos negocios

Ingredientes para Panaderías,  
Pastelerías y Chocolaterías

www.panhel.com  
ventas@panhel.com.ar  
Tel: 0261-4930325  
Gabielli 3304 - Mendoza

## Moldes para chocolates y helados

- Bombones
- Huevos de Pascua
- Figuras
- Placas con su logo
- Escoseses - Suizos
- Baschetas
- Interiores para helados descartables
- Interiores para cajas bombones

**PLASTICOS LAVALLEJA S.R.L.**

Fitz Roy 267 - (1414) - Capital Federal - Teléfonos: (54 11) 4854-8685 / 4856-7005 - TellFax: (54 11) 4857-0303  
info@moldesparachocolate.com - plasticos@plasticoslavalleja.com.ar - www.moldesparachocolate.com

### Distribuidor mayorista

Venta de artículos de:  
heladería, repostería y cotillón



Cerrito 4205 - Rosario - Santa Fe  
Tel./Fax: 0341-4320830/4311243  
info@casanestormayorista.com.ar  
www.casanestormayorista.com.ar



### INSUMOS PARA PANADERIAS Y PASTERIAS

**Masapan**  
DISTRIBUIDORA

Av. Ragone 1341 - Salta Capital  
Tel.: (0387) 4271843 - Cel.: (0387) 15 51 07 928  
masapansrl@hotmail.com / Facebook: Masapan Insumos de Panadería

**Balbi**  
DISTRIBUIDORA

Av. Eva Perón 1037 - Jujuy - San Salvador de Jujuy  
Tel.: (0388) 4257332 - cbr\_balbi@hotmail.com



**ALONSO & CIA.**  
GUSCELMEHER S.A.

Distribuidor líder en materia prima para panificadoras, reposterías y heladerías del país



Avellaneda 3655. Mar del Plata. Tel.: 0223 472-8526 / 472-9075 | E-mail: info@alyco.com.ar | www.alyco.com.ar

**calso**

**NARDELLI**  
Calidad y Servicio

*Todo para panadería, repostería, heladería y gastronomía.*

MATERIAS PRIMAS. EQUIPAMIENTO COMERCIAL. MÁQUINAS. HERRAMIENTAS. REPUESTOS. ÚTILES Y ACCESORIOS. ENVASES. EMBALAJES. DESCARTABLES

**COBERTURA NEA**  
Area de cobertura base en Resistencia (Chaco).

Area de cobertura base en Reconquista (Sta Fe).

MITRE 1101 (S3560AZW) RECONQUISTA (STA.FE) TELFAX: 03482 420435 lfnardelli@nardellihnos.com.ar  
FRAY CAPELLI 60 (H3506EUB) RESISTENCIA (CHACO) TELEFAX: 0362 4464100 lfnardellircia@nardellircia.com.ar

CAJAS ESTUCHES EXHIBIDORES BOLSAS PANCARTAS MATERIAL POP

**STEEMBOX** S.A.  
ENVASES EN MICROCORRUGADO Y CARTULINA

ALMAFUERTE 3868 - SAN JUSTO - PCIA DE BS. AS. - TEL.: (5411) 4484-2656  
E-MAIL: INFO@STEEMBOX.COM.AR - WEB: WWW.STEEMBOX.COM.AR

Video

**Darier**  
SABORES

La naturaleza en su esencia

Laboratorios Darier srl. Calle 26 N° 3830. (B1650IOP). San Martín. Bs. As. Argentina  
Tel.: 54-11-4755-1098 (Rot.) Fax.: 54-11-4754-3840. E-mail: darier@darier.com.ar

**SABORES**  
Frutales  
Lácteos  
Chacinados  
**EXALTADORES**  
HVP  
Flavorier Plus  
Nucleotidos  
**COLORANTES**  
Naturales  
Nuevas Tecnologías de Ahumado Artesanal

Distribuidores Exclusivos de Red Arrow Int. LLC para la Argentina.



# PRODUCTORES PATAGÓNICOS

## AL ENCUENTRO DEL VALOR AGREGADO EN FITHEP

Los productores de Neuquén y Río Negro tuvieron un destacado lugar en FITHEP Patagonia, con el apoyo de sus provincias expusieron productos que asombraron por su calidad y excelente presentación. Fue un placer degustar las frutas finas de la región, los chocolates, frutas secas, dulces, mermeladas, hongos, vinos y licores. No faltaron los tradicionales chivitos ni los pavos neuquinos, así como increíbles lechugas cultivadas en hidroponía. La feria fue el ámbito ideal para hacer conocer estos ingredientes y también para que los productores se acercaran a la mejor tecnología útil para agregarles valor.



## PATAGONIA GOURMET PLOTTIER, NEUQUÉN

**Diego Nucete Far.** Nuestro nombre comercial es Villa Valle Fértil, estamos presentando frutos patagónicos congelados, como arándanos, cerezas, frambuesas, moras, corinto, cassis, etc., en distintos envases. Tenemos tres mezclas distintas para diversos usos gastronómicos, por ejemplo cheese cake, copas heladas, rellenos de tortas. Uno se llama “Frutos Patagónicos”, otro “Frutos del Bosque”, y el tercero “Mix Premium”. El primero es ideal para preparar copas heladas porque tiene mucha cereza. Se conser-



van a -18°C, tenemos una logística de frío para su transporte, ya que mandamos mercadería a Buenos Aires y al interior del país. Nos diferenciamos de otras marcas por la

alta calidad, no sólo de la fruta sino también de los envases, que vienen termosellados y con un sistema zipper para volver a cerrarlos una vez abierto el sello. Abastecemos a hoteles, restaurantes y empresas de catering. Nuestro slogan es “Frutas frescas todo el año”, la mayor parte de la frutas las producimos en nuestra chacra en Plottier. En la feria nos está yendo muy bien, supero nuestras expectativas. Yo siempre la entendí como una feria profesional, no como una feria de consumidores. A lo largo de mi vida he participado en muchas ferias y estoy muy contento con esta.

## SUPER CHEF – VEGETALES PROCESADOS PATAGÓNICOS CENTENARIO, NEUQUÉN

**Ignacio Iranzi.** Nuestra planta está ubicada en el Mercado Concentrador de Neuquén, donde tenemos los invernaderos y la fábrica. En media hectárea de invernaderos aplicamos la técnica de hidroponía para producir verduras de hoja de calidad superior –principalmente varios tipos de lechuga y rúcula- garantizándoles a nuestros clientes la provisión durante todo el año. Abastecemos a Supermercados La Anónima y a supermercados locales de toda la Patagonia, llegando con nuestros productos hasta Ushuaia. Nuestra capacidad máxima es 10.000 plantas por semana, vendemos por unidad y cada planta va envasada y etiquetada con

su código de barras y trazabilidad. Son verduras de altísima calidad, gran sabor y textura perfecta, el que las prueba no vuelve a las tradicionales. Con el sistema de hidroponía las plantas se cultivan a un metro del altura, no se ensucian, no hay insectos rastroeros ni animales, por lo que la planta es muy sana, sin contaminación biológica. Su vida útil es muy larga y llega a los diez días. Por estas características y por nuestra latitud, la presencia de plagas es mínima, no se usan agroquímicos, al no haber laboreo del suelo tampoco se utilizan herbicidas. A las plantas sólo se les da agua y sales básicas minerales. En estos momentos estamos haciendo un ensayo de acuaponía, donde se combina la cría de truchas con la hidroponía para cultivar lechugas, es una experiencia que



no tiene muchos antecedentes en el mundo. Por otro lado, en nuestra planta procesamos verduras propias y de otros productores de la zona para preparar una variedad de alimentos de cuarta gama, ensaladas, verduras para sopa, para puchero. Para cocinas de gran volumen preparamos papas y cebollas peladas, cortadas y cubeteadas, que se pueden presentar al vacío o en bandejas, de acuerdo a los requerimientos del cliente y cuánto tiempo lleve el transporte. Todo con marca y trazabilidad. En la feria nos está yendo muy bien, vendemos todo lo que traemos y pudimos hacer muchos contactos. Estamos muy contentos, la organización es perfecta, la exposición es de muy alto nivel donde se pueden ver tecnologías de avanzada. Es una experiencia muy buena para nosotros.





**CORDECC – SAPEM  
(CORPORACIÓN DE DESARROLLO  
DE LA CUENCA DE CURI LEUVÚ)  
CHOS MALAL, NEUQUÉN**

**Tamara Perea.** Tenemos frigorífico de chivitos en Chos Malal y una planta de procesamiento de pavos en el paraje El Alamito. Elaboramos pavo trozado, milanesas de pavo y pavo en escabeche. También escabeche de conejo y de chivito. Vendemos en Neuquén toda nuestra producción de pavo. De chivitos vendemos también a otras provincias porque tenemos tránsito federal. Nuestra intención es mejorar la logística para abarcar toda la provincia y más adelante conseguir también la habilitación nacional para los productos de pavo.



**CHOCOLATES EL TURISTA  
BARILOCHE, RÍO NEGRO**

**Estefanía.** Estamos presentando nuestros chocolates, chocolate en rama, alfajores, chocolate en polvo.



**ASOCIACIÓN DE APICULTORES  
DE ALUMINÉ  
NEUQUÉN**

**Sandro Currumil.** Ofrecemos mieles diferenciadas de la provincia de Neuquén. La feria nos pareció una ocasión propicia para difundir la calidad y la pureza de nuestra miel. Estamos haciendo conocer nuestro producto, lo que es muy importante para nosotros, y nos está yendo muy bien.



**FRESAS DEL NAHUEL  
PLOTIER, NEUQUÉN**

**Adelina Torres.** Ofrecemos mermeladas totalmente naturales, sin agregado de conservantes, en dos variedades: con estevia y con azúcar. Todas son certificadas libres de gluten. Son productos pasteurizados luego de su envasado, con un año de vida útil desde su elaboración. Trabajamos con frutas finas, como frutillas, framboesas, arándanos, frutos rojos, etc.



**RINCÓN DEL CHOCOLATE  
CENTENARIO, NEUQUÉN**

**Carlos Daniel Navas.** Tenemos un emprendimiento familiar dedicado a la elaboración de chocolates artesanales, elaboramos en placa, en rama, bombones y licores de chocolate.



**SUEÑO NATURAL  
SAN MARTÍN DE LOS ANDES,  
NEUQUÉN**

**María Laura.** Elaboramos dulces regionales de frutas finas, rosa mosqueta, saúco, zarzamora, michay, etc. En total tenemos 17 sabores. Vendemos en nuestra localidad y abarcamos el segmento de hoteles, panaderías, locales, un amplio mercado.



### DAIZÚ SENILLOSA, NEUQUÉN

**Felicidad Cruz Zoraida.** Elaboramos alimentos derivados de soja y hongos. En soja ofrecemos milanesas, aderezos, garrapiñadas, ñaco, soja tostada. Los hongos son de producción propia: gírgolas cultivadas en tronco de álamos. Presentamos hongos frescos enteros, escabeche de hongos, hongos deshidratados, hongos secos molidos y trozados, y hongos secos con condimentos. Vendemos a dietéticas y pequeños comercios. Nos está yendo muy bien, estas ferias son ideales para que el público nos conozca y que aprecie la calidad de nuestros productos.



### NEUCOR PARQUE INDUSTRIAL ESTE, NEUQUÉN

**Federico Vidañez.** Neucor es una fábrica de envases de cartón que abastece a la región desde hace más de 15 años. Ocupamos 2.000 metros cubiertos en el Parque Industrial, donde fabricamos todo tipo de envases de cartón y cartulina, muchos de los cuales están destinados a alimentos, productos de repostería, gastronomía, frutas, etc. La feria en Neuquén me parece una muy buena iniciativa, así como también el apoyo del Gobierno para abrir una ventana a los productores locales. Muchos de estos productores son clientes nuestros y tenemos mucho gusto en acompañarlos.



### ESTABLECIMIENTO ÁGUILA BLANCA RÍO NEGRO

**Fernando Rolka y Julieta Melis.** Ofrecemos nueces peladas, avellanas peladas producidas en el valle de Viedma y también algo de almendras. Son productos dirigidos a panaderías, reposterías, chocolaterías. Abastecemos a las principales chocolaterías de Bariloche durante todo el año y también a distribuidoras en Buenos Aires. Nos está yendo muy bien, hemos hecho muchos contactos y hemos conocido muchas maquinarias.



**Villares s.a.c.**  
alimentosvillares.com.ar

Almendras: enteras, fileteadas y harina.

Avellanas enteras y en cubos • Nueces y Macadamias  
Castañas de Cajú enteras y harina • Cerezas, Kiwis e Higos  
Cranberries y frutillas secas • Semillas • Leche de coco  
Frutas cubeteadas • Chauchas de vainilla • Especias

Venta a todo el país • (5411) 3221-5919  
ventas@alimentosvillares.com.ar





**PRETA CHOCOLATES  
SAN MARTÍN DE LOS ANDES,  
NEUQUÉN**

**Bárbara Leiva y Mariano Herrera.** Hacemos chocolates artesanales templados y decorados a mano. Cortados a chuchillo y por sobre todo, con mucho amor. Estamos muy felices porque hicimos muchos contactos, pudimos capacitarnos y compartir con gente muy agradable. Es la primera vez que participamos y la experiencia nos encantó.



**YACÓN - NEUQUÉN**

**Elio Morales.** Esta planta es ancestral, tiene 5.000 años de historia. Es el futuro sembrado hace miles de años por los indios. Desarrollamos las plantaciones para obtener productos nutraceuticos y lograr una reconversión productiva junto con la pera, la manzana y la ciruela, elaborando jugos y mermeladas con valor agregado. También preparamos té, jugos y gelatinas.



**LA COLONIA DELICIAS DEL VALLE  
GRAL. GODOY, RÍO NEGRO**

**Noelia Pailacura.** Elaboramos dulces de durazno, membrillo, pera y manzana. También chips de manzana deshidratadas sin agregado de azúcar y sin conservantes (en rodajas crocantes) solas o combinadas con chía o romero, y orejones de pera.



**CABAÑA MICÓ  
EL BOLSÓN, RÍO NEGRO**

**Marina.** Elaboramos dulces tradicionales con frutas de la zona (fram-buesa, frutillas, corinto, cassis, arándanos), frutas en almíbar y también una línea de dulces para la industria, con mucha fruta pero con distintas consistencias, que hemos desarrollado por pedido de panaderos y alfajoreros. Tenemos una línea de dulces para productos horneados, que se comportan muy bien a altas temperaturas. Un producto que llama mucho la atención son las pulpas de frutos de la zona para elaborar helados. Y también elaboramos



jugos de arándano, muy rico y con muchas virtudes saludables. Para nuestros productos de uso industrial utilizamos la presentación en Bag in Box. También tenemos la

línea clásica en vidrio, con productos pasteurizados porque no utilizamos conservantes. Tenemos nuestros cultivos propios en El Bolsón pero también compramos en toda la zona: Lago Puelo, El Hoyo, Epuyén, Trevelín... y llegamos a todo el país, con transporte propio y una distribuidora en Buenos Aires. Nos ha ido muy bien en la FITHEP, con muchos interesados. Nuestros productos para uso industrial no son tan conocidos, así que la gente se fue muy entusiasmada, suponemos que vamos a tener muchos llamados luego de la feria.



### AVALÓN - SAN PATRICIO DEL CHAÑAR, NEUQUÉN

**Juan Gómez.** Elaboramos nuestros espumantes de manzana y de pera con el método champenoise. Producimos unas 2.500 botellas por año, en un proceso que demora nueve meses en contacto con lías. Logramos un producto de excelencia, con todas las características que le da el método champenoise a una bebida, en este caso sidra espumante con características Premium. Vendemos en ferias locales y en vinitecas de la ciudad de Neuquén. Nuestro espumante de pera ha sido seleccionado como “producto innovador”, lo que me permitió acceder a un préstamo del Ministerio de Industria de la Nación para adquirir equipamientos que me van a permitir dar el salto de escala necesario para ganar más mercado.



### NIGO LUÍS BELTRÁN, VALLE MEDIO DEL RÍO NEGRO

Elaboración artesanal de embutidos con recetas tradicionales. Vinos de Río Negro. Embutidos y salazones de jabalí, cordero, ñandú y venado. Vinos y espumantes: El lobo de Río Negro, Cepas Rionegrinas, Viñas de Siracusa, Cavas de Siracusa, Cepas Argentinas, Medianoche y Pirri 1931.



### DORA CORTÉS

#### SUBSECRETARIA DE PRODUCCIÓN DE NEUQUÉN

En FITHEP Patagonia los visitantes pueden ver los frutos rojos, la miel, la sidra elaborada con el método del champán, los chivitos y los pavos del Norte neuquino, las verduras cultivadas en hidroponía, los vinos del Valle de Picún Leufú, dulces artesanales, hongos cultivados... Creo que ha habido una fusión muy interesante entre lo que es la producción primaria y esta puesta en escena de la industria, del equipamiento y la maquinaria para darle el valor agregado. Nosotros ya estamos visualizando que la feria vuelva a visitarnos dentro de dos años. Así lo han manifestado todos los colegas que estuvieron aquí y se lo hemos transmitido así al Ministro que por razones de trabajo no ha estado presente. Sabemos que ha habido un volumen de negocios importante y también debo resaltar la representatividad que ha habido de los distintos lugares del país, no solamente con sus stands sino con gente que ha venido a hacer compras, a buscar equipamiento, a buscar tecnología, innovación. El saldo es absolutamente positivo y somos nosotros los que terminamos agradecidos de que hayan elegido esta provincia para venir a hacer esta muestra.

# NOVEDADES EN FITHEP PATAGONIA

## LAS EMPRESAS PARTICIPANTES APROVECHARON LA FERIA PARA PRESENTAR AL MERCADO NUEVOS PRODUCTOS



### ALYSER Templadora mezcladora Selmi One

De tamaño compacto, es ideal para panaderías, pastelerías, heladerías y restaurantes. Templa 12 kg de chocolate en siete minutos. Presenta una plataforma vibradora climatizada de bajo voltaje y un dosificador volumétrico con pedal para controlar el flujo de chocolate. Cuenta con sistema de refrigeración de circuito cerrado con intercambiador en contracorriente. Es de fácil limpieza. Conexión monofásica de 220 volt disponible bajo petición. Dimensiones: 1460 x 360 x 730 mm.

**Más información:**  
ventas@alyser.com.ar, www.alyser.com.ar



### ARGENTAL S.A.I.C. Panier 790 - Horno rotativo para quince bandejas de 70x90 u 80x80

Los nuevos hornos rotativos Panier fueron desarrollados íntegramente en la planta de Argental en Granadero Baigorria, provincia de Santa Fe. Se trata de equipamientos prácticos, sencillos y de fácil operación. Los tres

modelos disponibles cubren las necesidades de producción de grandes, medianos y pequeños usuarios. Presentan un exterior de chapa de acero inoxidable esmerilado protegido. Con vaporización manual y panel electromecánico. Extractor opcional. Las salidas de aire especialmente diseñadas garantizan estándares de cocción parejos en todas las bandejas del carro y un producto con un brillo óptimo. Gracias a los materiales optimizados y el máximo rendimiento térmico, esta línea garantiza el mínimo consumo energético. Los hor-

nos vienen equipados con panel de control electromecánico de mantenimiento simple y elementos de fácil recambio. Los materiales utilizados son rigurosamente controlados, lo que asegura una respuesta más eficaz frente a las mayores exigencias y permiten trabajar con absoluta tranquilidad. Con el precio más conveniente del mercado.

**Más información:** www.argental.com.ar,  
ventas@argental.com.ar



### ARPAN Tablero electrónico para hornos

Vaporiza en forma automática. Indica la tensión eléctrica del horno en caso de que no arranque. Indica si el quemador está funcionando o no. Prende y apaga en forma automática la turbina.

Apto para cualquier tipo de hornos. El interesado que tenga problemas con el tablero, sólo tiene que sacar el viejo y reemplazarlo por el tablero Arpan, que se conecta muy fácilmente.



### Dosificadora de líquidos para panificación

Dosifica la cantidad exacta de agua dentro de la amasadora para obtener el mejor amasijo.



### Fermentadora

Controla temperatura, humedad y tiempo. Capacidad de 54 latas de 70x45. Dirigida a panaderías chicas y medianas. Totalmente programable. Puede programarse el momento de inicio del proceso.

**Más información:** www.arpan.com.ar,  
info@arpan.com.ar



**DECIPAN**  
**Horno Rotativo Futuro**  
**Modelo 70x45/4**

Diseñado para puntos calientes donde se ofrece mercadería recién horneada. Tiene cuatro bandejas de 70x45 cm y una capacidad de producción de 16 kg de pan por hora. Sistema de carro incluido. Con opcional de carro de ocho bandejas

para masitas. Presenta cámara de cocción eléctrica monofásica, un consumo de 5 kw. Resistencias de 5x1.000 wats.

Medidas: 1,03 x 1,6 x 0,97 metros. Peso: 130 kg.

**Más información:**

[www.decipan.com.ar](http://www.decipan.com.ar), [decipan@hotmail.com](mailto:decipan@hotmail.com)



**EUROITAL MÁQUINAS**  
**GASTRONÓMICAS**  
**Secadora y abrillantadora**  
**de copas**

Fabricada en la Argentina, la fajinadora de copas seca y abrillanta todo tipo de vasos y copas, ahorrando tiempo y costos de mano de obra, evitando el uso de productos químicos o alcohol.

Capacidad de 240 a 300 copas por hora. Acelera los tiempos de secado y abrillantado, disminuye roturas y accidentes. Apta para la mayor parte de las copas de vino, vinos espumantes, agua y tragos largos. El único mantenimiento necesario es la limpieza de los cepillos con agua y jabón.

Dimensiones: 35,5 x 29 x 51 cm

Tensión: 220 V

Potencia: 1,2 kw

**Más información:** [www.euroitalmp.com.ar](http://www.euroitalmp.com.ar),  
[info@euroitalmp.com.ar](mailto:info@euroitalmp.com.ar)



**PEHUENIA**  
ALIMENTARIA

**LA TEMPORADA**  
**COMIENZA**

**CON EL PRIMER INGREDIENTE**



CONSULTÁ  
**NUESTRO CATÁLOGO**  
ONLINE

[f/Pehuénia-Alimentaria](https://www.facebook.com/Pehuénia-Alimentaria)

[WWW.PEHUENIASRL.COM.AR](http://WWW.PEHUENIASRL.COM.AR)



### INGENIERÍA GASTRONÓMICA Horno Cheftop Mind.MapsTM de Unox

Asegura control total de la cocción con máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en producción, seguridad y confiabilidad, con el diseño más elegante. Con la tecnología Mind.MapsTM, temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que el operador diseña en una pantalla de lenguaje visual. Con Cheftop se puede realmente idear cada cocción y diseñarla segundo a segundo.



### Horno Bakertop Mind.MapsTM de Unox

Bakertop Mind.MapsTM es la nueva gama de hornos profesionales que rompe las barreras entre la idea del chef y el plato servido. Bakertop Mind.MapsTM ONE y Bakertop Mind.MapsTM Plus significan control total del horneado con la máxima libertad creativa. Procesos repetibles que reducen tiempos y costos. Máximo rendimiento en términos de producción, seguridad y fiabilidad, con el diseño más elegante. Con la tecnología patentada Mind.MapsTM temperatura, humedad y ventilación siguen las curvas que el operador diseña en un lenguaje visual. Con Mind.MapsTM de Unox cada chef puede añadir a la cocción su toque de maestro.



### Cocina Heavy Duty Serie 700

La más moderna y eficiente línea de cocinas para lograr la máxima performance. Con la mejor tecnología y calidad de ingeniería. Con tobera para eliminación de gases de 800 mm de altura. Gabinete íntegramente en acero inoxidable.

Bandeja colectora para derrames. Horno en chapa enlozada de dimensiones gastronómicas. Piso del horno en hierro fundido. Bandeja de horno y rejilla. Quemadores de horno en hierro fundido con válvula de seguridad. Patas de acero inoxidable con regatones regulables. Opcionales: piso de horno en piedra refractaria, puerta de vidrio y termostato para horno.

**Más información:** [www.ig.com.ar](http://www.ig.com.ar), [ventas@ig.com.ar](mailto:ventas@ig.com.ar)



### LA MARZOCCO

#### Máquina de café express

Las máquinas de café espresso La Marzocco son sinónimo de distinción y excelencia en el mundo de los cafés de alta calidad. Fabricadas desde 1927 en Florencia (Italia), son utilizadas por los mejores

baristas del mundo. Se trata de equipos de alta calidad y singular manufactura, con diseño cuidado hasta el último detalle, lo que convierte a cada una de ellas en una pieza única. La doble caldera horizontal, los grupos de erogación saturados y la distinción en el diseño son particularidades que caracterizan cada máquina.

**Más información:** [www.lamarzoccoargentina.com](http://www.lamarzoccoargentina.com), [josevales@cafedepormedio.com.ar](mailto:josevales@cafedepormedio.com.ar)

### M&M BONETTO - FÁBRICA DE MÁQUINAS PARA PANADERÍA

#### Armadora de pan de miga A2



Arma pan de miga de hasta 12 kg, también sirve para elaborar pan lactal. De rápido desgasificado y armado, reduce el tiempo de sobado de la masa.

Peso aproximado: 420 kg

Medidas: 3,60 x 1,20 x 0,85 metros.

Motor trifásico de 2 HP.



#### Ralladora de pan

Con capacidad de producción de 400 kg/hora, trabaja a 3.000 rpm. Motor eléctrico trifásico de 4 HP.

#### Más información:

[www.mymbonetto.com.ar](http://www.mymbonetto.com.ar),  
[alandanielbonetto@hotmail.com](mailto:alandanielbonetto@hotmail.com)



## OLEXGLOBAL

### Lavavajillas Nikron NK 500

En los lavavajillas Nikrom, el especial circuito hidráulico permite un lavado óptimo a presión con poco agua, mínimas aguas residuales y bajo consumo de energía. Su sistema turbo de lavado a presión, unido al diseño y

material de sus brazos, ofrece un inmejorable lavado y aclarado. Con dos ciclos de lavado, estándar y económico, los tiempos pueden ser modificados por el instalador según instalaciones del manual. El modelo NK 500 está pensado hasta el más mínimo detalle. Con doble filtro de protección para la bomba. Difusores cóncavos -que evitan las obstrucciones- fácilmente desmontables con sistema bayoneta. Inicio automático al bajar la capota en los modelos cúpula. Ciclo de desagüe automático en versiones con bomba de desagüe.

**Más información:** [www.olexglobal.com](http://www.olexglobal.com),  
[info@olexglobal.com](mailto:info@olexglobal.com)



## SAYOS

### Heladera exhibidora de baja temperatura

Producto que satisface una necesidad del mercado argentino. Diseñada y fabricada en la Argentina. Excelente alternativa para exhibir pastas y productos

de pastelería. Los fabricantes de pastas pueden exhibir sus productos durante varios días sin que pierdan calidad. En el caso de las tortas heladas, ofrece la temperatura justa para su consumo en el momento. Regulada en  $-12^{\circ}\text{C}$ , presenta un moderno sistema de descongelamiento. Equipo de frío de alta calidad de origen europeo. Presenta vidrios especiales que se desempañan muy rápidamente cuando la heladera está en funcionamiento, ofreciendo una excelente visibilidad. El modelo presentado en FITHEP es vertical con cuatro estantes más piso y con una capacidad para 36 tortas heladas, pero Sayos fabrica el equipo a medida, según las necesidades y requerimientos del cliente. Con un año de garantía y el respaldo continuo de Sayos en cuanto a service y repuestos en todo el país.

**Más información:** [www.sayos-exportaciones.com.ar](http://www.sayos-exportaciones.com.ar)



## SCHEPENS

### Horno de convección de cinco bandejas

Horno eléctrico con capacidad para cinco bandejas de 70x45 cm o 60x40. Ofrece una cocción homogénea del pan, similar a la de un horno rotativo. Mucho más económico, es ideal para

los que se inician en la actividad de panadería, pizzería, gastronomía, puntos calientes, restaurantes y hoteles. Puede producir 40 kilos de pan por hora. Consumo aproximado de 5 kw/hora, se está desarrollando una versión a gas de 10.000 kcal. Cuenta con timer, vaporizador, depresor para cerrar la puerta, hermetizado con lana de vidrio y puerta de doble vidrio. De fácil manejo, tiene un tablero de mando manual.

**Más información:** [www.schepens.com.ar](http://www.schepens.com.ar)  
[ventas@schepens.com.ar](mailto:ventas@schepens.com.ar)

## SEDIANA

### Silla modelo Chloe

Nuevo modelo fabricado en madera de guatambú que combina asiento laqueado de madera macisa y respaldo de multilaminado laqueado. Sólida, está dirigida a cafeterías y panaderías con cafetería.



### Silla de aluminio para exteriores

Modelo importado de Italia, de alta calidad, preparado para la intemperie. Dirigida a restaurantes, cafeterías y hotelería de alta gama, combina resistencia y buen gusto.

**Más información:** [www.sediana.com.ar](http://www.sediana.com.ar)  
[ventas@sediana.com.ar](mailto:ventas@sediana.com.ar)