

MIK MADRID

c/ Isla de la Palma 32, nave 1
San Sebastián de los Reyes.
Madrid



**4 marzo
16 abril**

13,00 a 15,30h

COCINAS INTELIGENTES

Experiencia, innovación, fiabilidad, estandarización y ahorros energéticos.

- Horno combinado INVOQ+
- Sartén basculante multifunción FÍGARO
- Abatidor de temperatura DESMON
- Waste Station IMC

**7 marzo
23 abril**

13,00 a 15,30h

PLANCHA, GRILL, FRITURA

Nuestras parrillas, planchas, broilers y freidoras de bajo consumo, son las más reconocidas por chefs, asesores y expertos de la industria foodservice.

- Freidoras Pitco y Frifri
- Broilers Nieco y Southbend
- Planchas MagiKitch'n



**21 marzo
30 abril**

13,00 a 15,30h

SOLUCIONES VENTLESS

Freidoras Ventless y Hornos rápidos y ultrarápidos. Referentes en cocina ultra rápida sin salida de humos, nuestros hornos trabajan hasta 12 veces más rápido que un horno tradicional.

- Freidoras Ventless Perfect Fry
- Hornos CIBO+ y Turbochef

**5 marzo
9 abril**

14,00 a 15,30h

JOSPER GRILLING EXPERIENCE

Hornos de Brasa Josper, más de 50 años desarrollando equipos al servicio de la gastronomía y del sector HoReCa. Una historia de verdadero amor por las brasas.



11 abril

13,00 a 15,30h

PIZZA

Hornos profesionales para pizza

- Hornos en continuo por aire Middleby Marshall
- Hornos en continuo por infrarrojos CTX
- Hornos estáticos modulares Sveba Dahlen



15 abril

13,00 a 15,30h

BAKERY

El mejor equipamiento para su obrador

- Hornos rotativos y de pisos Sveba Dahlen
- Cámaras de fermentación Sveba Dahlen
- Batidoras y Amasadoras Varimixer

PRÓXIMAS DEMOS

MIDDLEBY INNOVATION KITCHEN