

El espíritu innovador de DISTFORM premiado en Madrid Fusión 2012

Ayer, martes 24 de enero de 2012 tuvo lugar en IFEMA Feria de Madrid el certamen Madrid Fusión 2012, donde se reconoció y premió la aportación de TekTherm, un horno de última generación, capaz de revolucionar los métodos de cocción en cocinas profe

DISTFORM, compañía de equipamientos para cocinas profesionales, ha desarrollado TekTherm, un horno que permite la cocción a bajas temperaturas con resultados excelentes. La cocción a baja temperatura es preferida por los cocineros más prestigiosos porque es más respetuosa con las materias primas y permite resaltar los sabores de los alimentos.

La excelencia de prestaciones de TekTherm y sus posibilidades al servicio de las técnicas de los cocineros han sido reconocidas en el certamen Madrid Fusión 2012 y han motivado el premio a la innovación tecnológica.

TekTherm, un horno de nueva generación, incorpora la Tecnología TSC, un control tecnológico patentado por Distform capaz de ofrecer la mejor precisión y homogeneidad en los resultados de cocción.

TekTherm garantiza la cocción a bajas temperaturas con una alta precisión que permite homogeneidad con resultados excelentes, algo que hasta ahora solo se podía conseguir con tecnología de laboratorio, pero que no era posible con ningún equipo industrial.

La tecnología premiada en Madrid Fusión es fruto del estudio y trabajo del equipo de I+D+i de Distform, que durante estos últimos años ha sabido escuchar, entender y solucionar los problemas planteados por cocineros de múltiples disciplinas.

El director general de Distform, Josep Ramon Subirà, el director de marketing y nuevos productos, Jordi Aymerich y el chef corporativo Mateu Blanch fueron a recoger el premio a Madrid. "Estamos muy contentos de haber recibido este reconocimiento y esto nos anima a seguir trabajando duro para seguir innovando en el campo de la gastronomía," aseguraba Aymerich.

Además de la excelencia en los resultados de cocción, Distform ha conseguido algo muy importante para todos: disminuir el coste energético de funcionamiento. La cocción a baja temperatura con el sistema TSC de TekTherm permite que el coste de consumo energético en preparación de cualquier plato sea menor.

Distfom es una compañía fundada hace 20 años, orientada a la innovación y la excelencia en equipamientos para cocinas profesionales. Cuenta con un equipo de 12 personas dedicadas al conocimiento de necesidades de la restauración, investigación y desarrollo de productos. Actualmente sus productos se venden en diversos países, desde Francia hasta Australia.
