



NOTA DE PRENSA

Éxito de EMO en la XIV edición de Hostelco

- Los productos presentados por la compañía han tenido una gran aceptación por parte de los visitantes**
- La exposición de EMO ha recibido un gran número de visitas durante todo el evento**

Octubre de 2008. EMO, representante de primeras marcas de maquinaria y equipos para la industria alimentaria, ha estado presente en Hostelco con una muy buena acogida por parte del mercado. Un mercado que ha vuelto a mostrar fuerte interés por los equipos industriales, especialmente, por aquella maquinaria no utilizada tradicionalmente en el sector de la hostelería y que hoy responde a las nuevas necesidades del canal Horeca. De hecho, la compañía ha seguido esta tendencia mostrando en la feria equipamiento cada vez más presente en caterings, cocinas centrales y espacios similares en una clara apuesta por la innovación en estas áreas.

En este sentido, M^a Luz Villa, responsable de marketing de EMO, ha comentado que *"Hostelco 2008 ha sido una edición con una gran actividad comercial, sobre todo, teniendo en cuenta la coyuntura económica internacional del momento. El gran crecimiento de sectores y especialidades en las que somos expertos, como precocinados, cocinas centrales o catering nos llevó a participar este año en esta feria y en la que hemos podido constatar tendencias, como las cada vez mayores inversiones que este sector está realizando en equipos industriales"*.

En esta edición de Hostelco, EMO ha presentado hornos de infrarrojos para el asado exterior de carnes, pescados y hortalizas con importante reducción de mermas; cortadoras de dados y tiras para ragout, rellenos de fajitas, ensaladas, vegetales, queso en dados, fingers, rallado, etc; cortadoras de chuletas, filetes, lomo o bacon; marmitas para la elaboración de quesos untables, derivados de chocolate, salsas, sopas y patés; emulsionadores para elaboración de salsas y bechameles; dosificadoras con accesorios para fabricar croquetas, albóndigas, hamburguesas o embutidos; inyectoras para carnes y pescados que minimizan la

deshidratación excesiva en cocción o asado; mezcladoras bombo para ensaladas, cárnicos y marinados; y picadoras para hamburguesas, carnes y albóndigas.

Imágenes y referencias



Imagen Stand EMO.jpg

Una imagen del stand de EMO en esta edición de Hostelco

Acerca de EMO

Fundada en 1973 por Eduard Kerner en Madrid, EMO es representante de primeras marcas de maquinaria y equipos, principalmente, para la industria alimentaria. Calidad y profesionalidad han sido los pilares de su trabajo desde sus inicios, donde su prioridad siempre ha sido satisfacer las exigentes demandas del sector, ofreciendo soluciones de valor y convirtiéndose en un partner para sus clientes. La compañía divide su oferta comercial en maquinaria de envasado, maquinaria de proceso y especialidades alimentarias.

Más información:

EMO

M^a Luz Villa – Responsable Dpto. Marketing
mariluz.villa@emoso.com

Zellner und Pirker (gabinete de prensa externo)

Óscar Castillo – Jefe de RRPP
o.castillo@zellnerundpirker.com
93 241 93 35
687 26 00 65

EMO España

Pol. Industrial Can Calderón
Avda. Siglo XXI, 59
08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.:93 635 70 70
Fax: 93 637 68 84