



# NUOVO POLO DI FORMAZIONE E HUB ENOGASTRONOMICO

---

[WWW.KWAKFORMAZIONE.IT](http://WWW.KWAKFORMAZIONE.IT)



# INTRODUZIONE



È nata ad inizio anno in Romagna, grazie ad un progetto di Confcommercio Ascom Faenza, KWAK il nuovo polo di formazione e hub enogastronomico: un'occasione per chi desidera intraprendere la professione o semplicemente per chi desidera avvicinarsi alla cucina per passione e diletto.

Oltre ad essere uno spazio dedicato alla crescita professionale di chi già opera nei Pubblici Esercizi, KWAK si propone come luogo di incontro per presentazioni di prodotto, eventi, meeting aziendali e show cooking.



**PER I TUOI CONGRESSI, LANCI DI PRODOTTO,  
CONFERENZE, ESPOSIZIONI E FORMAZIONE**

La cucina dispone di 1 maxi schermo per far vedere ai partecipanti quello che avviene sui fornelli

# LA CUCINA



Forno Lainox elettrico programmabile con schermo touch screen, connessione wifi, sistema di cottura automatico e multilivello, personalizzazione delle ricette, autoclima con sfiato dell'umidità. capacità camera 6 teglie, smokegrill (barbecue e affumicatura).

Piano cottura monoblocco con cottura centrale con 8 piastre ad induzione con comandi indipendenti e cuocipasta elettrico da incasso.





Vasca karel termoregolata ad alta precisione per la cottura da +20° a +100°.  
Forno a microonde digitale con 20 programmi di memoria , 3 livelli di potenza.



Abbattitore di temperatura lainox con abbattimento positivo resa per ciclo 35kg da +90° a +3°, abbattimento negativo resa per ciclo da +90° a -18°, scongelamento, fermalievita, cottura media/mantenimento.



Tavolo da lavoro refrigerato studio 54 con 2 vani chiusi da sportelli, refrigerazione ventilata a controllo della temperatura digitale.

Armadio congelatore forcar con evaporatore statico a 2 griglie fisse, capacita' 120 lt, regolazione a controllo della temperatura digitale.





Cantinetta espositiva cof a refrigerazione ventilata, porta con doppio vetro temperato, 10 ripiani, comandi digitali, temperatura di esercizio +5° +20°, capacita' 58 bottiglie.



armadio frigorifero ventilato friullnox capacita' 1400 lt, temperatura di esercizio -2° +8°, gruppo tropicalizzato a 43°, controllo con teletermostato elettronico

# IL FOYER

È l'area di accoglienza e registrazione dei partecipanti. Luminoso e spazioso, è una location perfetta come area sponsor. Con ingresso indipendente permette una brandizzazione esclusiva.







# L'AULA DIDATTICA



Spazio versatile e attrezzato, adatto ad ospitare sia piccoli meeting e riunioni sia degustazioni, corsi di cucina e show cooking. Le sedute e i tavoli sono removibili per infinite possibilità di allestimento e personalizzazione.



# AULA CAFFETTERIA



Spazio versatile e attrezzato, adatto alla formazione con 4 postazioni caffetteria.





# BRANDIZZAZIONE

L'Hub permette una brandizzazione di tutti gli spazi non solo a livello grafico ma anche espositivo di prodotto, grazie alle teche lungo la parete principale.





# GRAZIE

**INDIRIZZO:**

viale delle Ceramiche 35, Faenza (RA)

**EMAIL :**

info@kwakformazione.it

**CELLULARE:**

328 351 2597

**SOCIAL MEDIA :**

@kwakformazione

---

[WWW.KWAKFORMAZIONE.IT](http://WWW.KWAKFORMAZIONE.IT)

