

SIRMAN A IDENTITÀ MILANO 2026

Innovazione, tecnologia e nuove possibilità per la cucina professionale

Dal 7 al 9 giugno 2026 Sirman sarà protagonista a Identità Milano, appuntamento internazionale dedicato all'alta cucina e alla ristorazione contemporanea. Da oltre cinquant'anni al servizio dei professionisti del settore foodservice, Sirman porterà in fiera la propria esperienza nella progettazione di attrezzature professionali orientate a prestazioni, affidabilità e qualità costruttiva.

Tema centrale della partecipazione 2026 sarà il concetto di innovazione applicata alla libertà creativa in cucina. In linea con il tema del Congresso, "Identità Future: la libertà di pensare", Sirman presenterà tecnologie progettate per ampliare le possibilità operative di chef, pastry chef e professionisti della preparazione alimentare, semplificando i processi e garantendo continuità di risultato.

Protagonista dello stand sarà il nuovo liofilizzatore professionale Sirman, sviluppato per offrire massima precisione nel trattamento degli alimenti, valorizzazione delle materie prime e nuove opportunità nella conservazione e nella trasformazione del prodotto. Materiali selezionati, controllo accurato dei parametri e attenzione alla funzionalità definiscono una macchina progettata per rispondere alle esigenze della ristorazione moderna.

Durante le tre giornate saranno organizzate dimostrazioni live e applicazioni pratiche dedicate alle potenzialità della liofilizzazione in ambito gastronomico. Accanto al liofilizzatore, Sirman presenterà una selezione delle proprie attrezzature professionali per preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti.

La partecipazione a Identità Golose rappresenta per Sirman un'occasione di confronto diretto con il mondo della ristorazione evoluta, confermando il proprio impegno nello sviluppo di soluzioni concrete, affidabili e pensate per il lavoro quotidiano dei professionisti.

SIRMAN S.p.A.

Dal 1969 tecnologie professionali per la preparazione alimentare.