



CATALOGO

Attrezzature per la Ristorazione



CONSULENZA



VENDITA



PROGETTAZIONE



ASSISTENZA



Noi mettiamo a disposizione le migliori Attrezzature del mercato...

... Voi la passione !



Indice

⇒ Servizi	3
Chi siamo	3
Stop Watt	4
Locazione Operativa (Noleggio)	6
Industria 4.0	7

⇒ Bar, Caffè e Bistrot.....	8
-----------------------------	---

⇒ Ristorazione.....	11
Cottura Orizzontale.....	12
Cottura Verticale	15
Refrigerazione.....	17
Lavastoviglie / Bicchieri.....	21
Attrezzature Varie	24

⇒ Pizzeria	26
------------------	----

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

L'UNIONE PERFETTA TRA PERFORMANCE E STILE

Chi siamo : Siamo specializzati nella fornitura di sistemi integrati per cucine professionali e forniture al Aberghiere. La collaborazione con **Designer, Architetti e Arredatori** ci permette di fornirvi il vostro locale chiavi in mano e rispondere a qualsiasi tipo di esigenza. Seguiamo il cliente in tutte le fasi, dalla Progettazione, alla Vendita, Assistenza, e mantenimento con i **nostri Prodotti e Sistemi di Pulizia Professionale**.

Obiettivi : L'obiettivo è di fare riconoscere la nostra Azienda come leader nel settore grazie ad un'ampia gamma di Attrezzature, Detergenti, Sistemi Pulizia e Monouso. Una copertura capillare con assistenza tecnica, caratterizzate dalla perfetta combinazione di tecnologia e affidabilità, design innovativo e funzionalità, destinate a soddisfare nel migliore dei modi le esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari.

La Filosofia : Siamo da sempre impegnati a fornire ai nostri clienti le più affidabili attrezzature di lavoro alle condizioni di mercato più interessanti.



I NOSTRI SERVIZI :

- ◆ Consulenza e progettazione
- ◆ Stesura del progetto architettonico e degli arredamenti ed attrezzature per il tuo locale.
- ◆ Realizzazione dell'impianto elettrico, termo/idraulico ed illuminotecnico.
- ◆ Realizzazione ed installazione del tuo arredamento per ristorante personalizzato.
- ◆ Installazione e collaudo delle attrezzature.
- ◆ Assistenza tecnica post vendita.
- ◆ Fornitura di prodotti ed attrezzature per la pulizia professionale e articoli Monouso.

Puoi scegliere uno solo di questi servizi, oppure tutti.

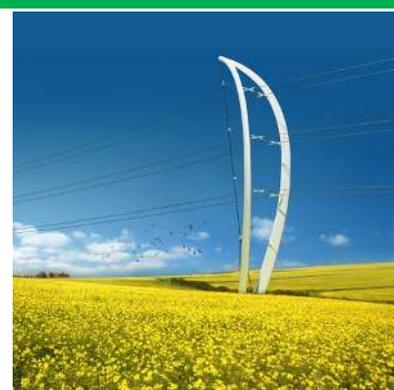
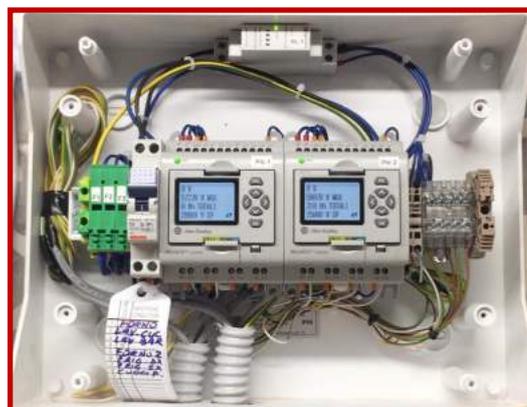
Sapremo interpretare i tuoi desideri e trasformarli nel Locale dei tuoi sogni

SISTEMI DI OTTIMIZZAZIONE



news

QUADRO DI
GESTIONE



Passa alla cucina
Elettrica e Risparmia



FRIGGITRICE



MULTI
FUNZIONE



FORNO



LAVASTOVIGLIE



FRYTOP



GIRARROSTI

Sistemi di Ottimizzazione dei Consumi di Energia Elettrica
per CUCINE PROFESSIONALI:

STOP WATT

Il giusto Sistema per controllare e diminuire i consumi energetici nelle strutture Alberghiere e Ristorazione

Se vuoi passare all'elettrico con le nuove attrezzature anche ad induzione e non vuoi ritrovarti con i costi troppo alti di bolletta, contattaci, ti faremo risparmiare fino al 40%. In 2 / 3 anni ti ripaghi il sistema, poi è tutto risparmio / guadagno.

VANTAGGI ATTREZZATURE ELETTRICHE :

- Le attrezzature elettriche costano meno di quelle a gas ;
- Non servono le porte tagliafiamma, permessi vigili del fuoco, scatola REI;
- Minor manutenzione ;
- Possono funzionare in autonomia anche di notte.



NOLEGGIO
a lungo termine

Noleggio a lungo termine

IL NOLEGGIO OPERATIVO per l'acquisto di macchinari e attrezzature per la Ristorazione.

Il contratto ti darà il diritto di usufruire del bene utile alla tua azienda, per un periodo che va dai 24 ai 60 mesi.

Non avrai l'obbligo di acquistare il bene che hai utilizzato, godendo di una vasta flessibilità di scelta!

La locazione è possibile già a partire da un acquisto di 1000 euro, consentendoti di realizzare piccoli investimenti

Non avere fretta di pagare.

Scegli le Attrezzature di tuo interesse

E chiedici un preventivo !

Cosa aspetti



E' gratuito !

Scegli tutti i vantaggi del **NOLEGGIO OPERATIVO**

Scegli l'attrezzatura di tuo interesse

-  Approvazione in 24/48 ore senza pratiche complicate
-  Nessun acconto
-  Pagamento rateale da 24 a 60 mesi
-  Canoni deducibili al 100%
-  RISCATTARE IL BENE, a fine contratto negoziandolo prima
-  RESTITUIRE IL BENE, in questo caso le rate saranno più basse.

OPPURE IL FINANZIAMENTO AUTONOMI PLUS FINALIZZATO

E' un finanziamento dedicato ad una clientele di tipo "Businnes" composta da soggetti classificati come Professionisti, Micro, Piccole e Medio Imprese.

Intermediato da Dealer Compass. Da 1.000 a 50.000 euro



COMPASS
GRUPPO MEOBANCA

Che cos'è il leasing :

Il leasing è un contratto in cui una parte (concedente) concede ad un'altra (utilizzatore) - per un periodo di tempo prefissato e ad un corrispettivo periodico - il godimento di un bene acquistato dalla concedente su indicazione e scelta dell'utilizzatore con facoltà, per quest'ultimo, di acquistare la proprietà del bene alla scadenza del contratto contro il versamento di un prezzo pre-stabilito.

E' una forma di finanziamento snella e flessibile, destinata all'acquisto di Attrezzature ed Arredamenti.

Vantaggi :

- Si adatta alle diverse esigenze del cliente
- Presenta tempi rapidi di istruttoria.
- Consente il finanziamento dell'intero costo del bene e il frazionamento dell'IVA lungo tutta la durata contrattuale.
- Permette la costruzione di piani di pagamento correlati alle "entrate" previste.
- Il leasing non prevede il rilascio di garanzie ipotecarie.
- Consente l'immediato uso del bene senza gravoso esborso iniziale.
- Dà accesso a incentivi e contributi pubblici previsti da leggi agevolative.



Industria 4.0 E Detrazione Fiscale 2023

Quali sono gli incentivi previsti per l'acquisto di attrezzature 4.0?

Per l'anno 2023 è previsto un credito d'imposta del **20%** usufruibile nel triennio successivo all'acquisto del bene stesso.

Come viene reso idoneo ai requisiti di legge il bene?

Grazie ad un sistema di controllo su cloud interno implementabile attraverso un apposito kit che trasmette dati su rete GSM, pertanto non è necessaria una connessione internet dedicata.

Un esempio pratico :

Totale investimento : € 12.000,00 - IMPONIBILE

Periodo	Valore Credito Imposta
1° anno	€ 800,00
2° anno	€ 800,00
3° anno	€ 800,00



Risparmio fiscale come credito d'imposta = € 1.200,00



Innova la tua cucina e risparmi. Grazie all'intelligenza delle nuove attrezzature compatibili con la 4.0

Il credito di imposta per gli investimenti in beni strumentali.

Cos'è e come funziona.

Le nostre Attrezzature soddisfano tutte le caratteristiche obbligatorie necessarie per accedere all'agevolazione Impresa 4.0:

- ⇒ Controllo per mezzo di computer
- ⇒ Interconnessione ai sistemi informatici di fabbrica con scambio di informazioni
- ⇒ Integrazione automatizzata con il sistema logistico della fabbrica o con la rete di fornitura e/o con altre macchine del ciclo produttivo
- ⇒ Interfaccia uomo macchina semplici e intuitive
- ⇒ Rispondenza ai più recenti parametri di sicurezza, salute e igiene del lavoro oltre ad essere sistemi con possibilità di monitoraggio a distanza e monitoraggio continuo delle condizioni di lavoro.



4.0



Bar, Caffè, Bistrot



TRIANGOLO

cm10x10x2,5H
Pz. 6



CONCHA

Cm 9x5x2 Pz.



CARTA OLEATA

per fritti modello
giornale, cm 25x35,
pz 500

PORTA FRITTI

Patatine, olive, gam-
beri, ecc..

BOSTON

Shaker inox

PASSINO



PORTA CONDIMENTI

5 Scomparti



SIFONE PER SODA

Inox.
Professionale



MUG



MINI CESTELLO



TERRINA QUADRA

cm 8x8x3,5 - Pz. 6



MINI SECCHIELLO

Mm 87 x 93



SPREMIAGRUMI



MILK SHAKER



FORNO CONVE- ZIONE

4
Teglie



ESTRATTORE



GRUPPI MULTIPLI



ARDESIA

Set 3 piatti
quadri e rotondi



DISTRIBUTORE SUCCO

2 x 12 LT. Con rubi-
netto di erogazione
rapido. Cm 43x43x64



TOSTA- PANE

6 pinze



PIASTRA DOPPIA

Volt 230. Kw. 3,6 Cm.
57x37x21 H. Modelli :
Rigata, Liscia, Liscia e
Rigata



FRIGGITRICE NDUZIONE

Singola :Lt. 8 - V230 - Kw. 3,5
Cm 29x48,5x41
Doppia : Lt. 16 - V230 - Kw. 7
Cm 58x48,5x41



Oracle Standard e Boosted

Forno a cottura accelerata. Ti permette di trasformare ogni piccolo spazio in una vera e propria cucina. Potrai servire un vero e proprio menù senza la necessità di avere un impianto di aspirazione e di avere spazi dedicati. Cucinare, grigliare, tostare, scongelare e rigenerare un'ampia gamma di prodotti freschi e surgelati, in tempi ridottissimi è una realtà. Kw. da 3,6 a 6 - Cm. 46,7 x 60,9 x 63 H

Forno a cottura rapida

Oracle **non necessita di cappa di aspirazione o canna fumaria** per l'estrazione dei fumi di cottura in quanto è dotato dell'innovativo sistema OOS : Oracle Odorless System

news



Lavabicchieri e Trattamento acqua

COLGED



LAVABICCHIERI STEELTECH 34-00

Cesto 39x39. Doppia parete parziale. Le guide cesto stampate e arrotondate. Tre robusti tasti funzione e un display a LED su cui vengono mostrate le temperature di lavaggio e risciacquo. 2 programmi di lavaggio. Cm. 43,6x53,5x 67 H

LAMBER



LAVABICCHIERI DSP2

Cesto 40x40. Durata ciclo: 2 minuti. kW 2,61. Dosatore additivo di risciacquo. Carico vasca automatico. Termostato di sicurezza. Dotazione: 2 cesti quadri. Capacità utile bicchieri fino a 24 cm. Cm. 48,2 x 51 x 69



LAVABICCHIERI TOP TECH 34 - 23d

Cesto 40x40. Doppia parete. Vasca stampata e filtro inostruibile. Guide cesto stampate e arrotondate. Display LCD con 4 tasti soft touch. Scarico parziale con pompa, triplo filtro, boiler atmosferico, pompa risciacquo. Cm. 47 x 56 x 70



LAVABICCHIERI LAMBER s460 - dy SRS

Cesto 40x40. Display grafico interattivo con evidenziate tutte le funzioni di lavaggio. Programmazione completa lavaggio. Sistema di risciacquo sicuro. Capacità utile bicchieri fino a 26 cm. Cm 48x51x69

SEGNISUI BICCHIERI ? Dalla qualità dei bicchieri alla temperatura di lavaggio, fino alla lucidatura: Nella gestione dei bicchieri il potenziale di errore è alto

I bicchieri di qualità hanno il loro prezzo e di conseguenza devono essere trattati con attenzione. Questa è una considerazione generale e vale ovunque. Poiché un bicchiere pulito e bello svolge una funzione importante, gli albergatori, i gestori di ristoranti, bar e caffetterie sono tutti ugualmente interessati a farli durare il più possibile, che fanno colpo sui clienti. Chi desidera raggiungere questo obiettivo, ha bisogno di una gestione professionale dei bicchieri e dovrebbe seguire i suggerimenti riportati qui.



1. La qualità del vetro è fondamentale
2. Migliorare la qualità dell'acqua
3. I bicchieri hanno bisogno di spazio
4. Non lavare a temperature troppo elevate
5. Non è necessario asciugare
6. Conservare in un luogo inodore

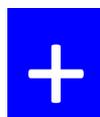


Lavabicchieri Colged Toptech 34-23D

Scarico parziale con pompa, triplo filtro, boiler atmosferico con pompa risciacquo e dosatore detergente peristaltico

**SISTEMA LAVABICCHIERI ELETTRONICA
CON OSMOSI INVERSA**

**ANCHE A NOLEGGIO
DA 24 A 60 MESI**



Osmosi Inversa 14 ROC
Completa di filtro e testata

LAINOX

KITCHEN TRIATHLON

Gli unici ad offrire una soluzione integrata



I NOSTRI
MARCHI
PRINCIPALI



baron



COLGED
useful innovation

Attrezzature Ristorazione



Serie 60

Serie 70

Serie 90

Serie 90 Touch

Serie Giano



Fuochi Gas

Versioni : Top / con Vano /
con Forno.

Modelli : 2 - 4 - 6 - 8

Fuochi.

Dimensioni : Cm 40 / 80 /
120 / 160.



Cucine Elettriche

Versioni : Top / con Vano /
con Forno.

Modelli : 2 - 4 Zone

Dimensioni : Cm 40 / 80



Cucine Vetroceramica

Versioni : Top / con Vano /
con Forno.

Modelli : 2 - 4 Zone

Dimensioni : Cm 40 / 80



Cucine Induzione

Versioni : Top / con Vano

Modelli : 2 - 4 Zone

Dimensioni : Cm 40 / 80



Fry Top

Versioni : Top / con Vano

Modelli : Acciaio dolce,
Cromata, Aisi 430

Dimensioni : Cm 40 / 80 /
120



Griglia

Versioni : Top / con Vano

Modelli : Gas, Pietra lavica

Dimensioni : Cm 40 / 80 /
120



Cuocipasta

Versioni : 1 / 2 Vasche

Modelli : Gas, Elettrico

Dimensioni : Cm 40 / 80



Cuocipasta Touch

Versioni : 1 / 2 Vasche

Modelli : Elettrico

Dimensioni : Cm 40 / 80



Friggitrice

Versioni : 1 / 2 Vasche

Modelli : Gas, Elettrico

Dimensioni : Cm 40 / 80



Friggitrice Touch

Versioni : 1 / 2 Vasche

Modelli : Elettrico

Dimensioni : Cm 40 / 80



Friggitrice Evo

Versioni : 1 Vasca

Modelli : Elettrico

Dimensioni : Cm 40



Talent Multifunzione

Versioni : 1 Vasca

Modelli : Elettrico

Dimensioni : Cm 40 / 80



SERIE GIANO. PASSANTE.

Le apparecchiature della Serie Giano passante si caratterizzano per la grande versatilità, per il perfetto accostamento dei moduli e per la loro robustezza, grazie ai piani di cottura da 2 mm di spessore in AISI 304 tagliati al laser. Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente. Affidabilità ed elevata efficienza sono garantiti dall'utilizzo di componenti testati e dell'alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati. Le basi di appoggio possono essere attrezzate con forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, oppure a sbalzo o a ponte.



Gamma 600
Kore 700
Kore 900
Kore Monoblock
Symphony



Fuochi Gas

Versioni : Top / con Vano / con Forno.
Modelli : 2 - 4 - 6 - 8 Fuochi.
Dimensioni : Cm 40 / 80 / 120.



Cucine Elettriche

Versioni : Top / con Vano / con Forno.
Modelli : 2 - 4 - 6 Zone
Dimensioni : Cm 40/80/120



Cucine Induzione

Versioni : Top
Modelli : 2 - 4 Zone
Dimensioni : Cm 40 / 80



Base Refrigerata

Versioni : Porte, Cassetti
Modelli : Elettrico
Dimensioni : Cm 120/160



Cuocipasta

Versioni : 1 / 2 Vasche
Modelli : Gas, Elettrico
Dimensioni : Cm 40 / 80



Friggitrice

Versioni : 1 / 2 Vasche
Modelli : Gas, Elettrico
Dimensioni : Cm 40 / 80



Griglia

Versioni : Top / con Vano
Modelli : Gas, Elettrico
Dimensioni : Cm 40 / 80 / 120



Fry Top

Versioni : Top / con Vano
Modelli : Acciaio dolce, Cromata, Aisi 430
Dimensioni : Cm 40 / 80



Barbecue

Versioni : Top / con Vano
Modelli : Elettrico, Gas
Pietra Ceramiche
Dimensioni : Cm 40 / 80 / 120



CUCINA SU MISURA: SYMPHONY
LA COMPOSIZIONE DI UNA SINFONIA PERFETTA

KORE MONOBLOCK. La possibilità di utilizzare la gamma KORE 900 moltiplica il numero di combinazioni e variazioni disponibili per ottenere un risultato all'altezza delle tue aspettative. È possibile scegliere la potenza e la dimensione delle apparecchiature del piano di lavoro Monoblock in base al tuo menù e alle tue esigenze. Sia che tu desideri una soluzione ad isola o voglia sfruttare al massimo i tuoi spazi con un piano di lavoro a muro, le nostre soluzioni sono progettate per soddisfare ogni aspettativa.

La linea di cucine Symphony facilita al professionista il compito di creare una **cucina industriale** in totale libertà, disponendo a proprio piacimento e adattando al suo modo di lavorare i diversi elementi che la compongono. Un'ampia gamma di elementi, forme, dimensioni, complementi e finiture di grande design e qualità permettono di personalizzare lo strumento ideale per cucinare con gusto e per soddisfare i palati più esigenti.



Fuochi Gas

Versioni : Top / con Vano /
con Forno.
Modelli : 2 - 4 - 6 Fuochi.
Dimensioni : Cm 40 / 80 /
120.



Cucine Elettriche

Versioni : Top / con Vano /
con Forno.
Modelli : 2 - 4 - 6 Zone
Dimensioni : Cm 40/80/120



Base

Dimensioni : Cm 40 / 80 /
120 / 160



Cucine Vetroceramica

Versioni : Top / con Vano /
con Forno.
Modelli : 2 - 4 Zone
Dimensioni : Cm 40 / 80



Cuocipasta

Versioni : 1 Vasca Top /
Blocco
Modelli : Gas, Elettrico



Friggitrice

Versioni : 1 / 2 Vasche
Modelli : Gas, Elettrico
Dimensioni : Cm 40 / 80



Fry Top

Versioni : Top / con Vano
Modelli : Acciaio dolce,
Cromata, Aisi 430
Dimensioni : Cm 40 / 80



Grill

Versioni : Top / con Vano
Modelli : Elettrico
Dimensioni : Cm 40 / 80



Griglia Pietra Lavica

Versioni : Top / con Vano
Modelli : Gas
Dimensioni : Cm 40 / 80

LAINOX®

Attrezzature Ristorazione



FORNO NABOO

Il miglior forno combinato di sempre di casa Lainox

Oltre ogni limite.

Il forno professionale per il tuo ristorante. Scopri come grigliare, friggere, arrostitire, cuocere a vapore con la gamma dei forni professionali Naboo, adatta ad ogni esigenza.

Per creare Naboo Boosted abbiamo messo insieme tutte le nostre esperienze, tutte le nostre conoscenze per ideare il miglior combi di sempre in casa Lainox. Abbiamo superato i nostri limiti in velocità.

Efficienza, intelligenza, robustezza, connettività, dimensioni, flessibilità e potenza. Abbiamo dimenticato ogni ostacolo e ci siamo concentrati sugli obiettivi che volevamo raggiungere.

Naboo Aroma

Il forno professionale per il tuo laboratorio di panetteria e pasticceria. Scopri come cuocere con



Naboo boosted e Aroma

Versioni : Gas, Elettrico - Modelli : Iniezione diretta, Boiler
Formati : Boosted da 6 a 40 teglie. Aroma da 5 a 15 teglie.

facilità ed in modo perfetto i prodotti di panetteria e pasticceria, sia dolci che salati, con la gamma dei forni professionali Aroma Naboo Boosted, adatta ad ogni esigenza. Per creare Aroma Naboo Boosted abbiamo messo insieme tutte le nostre esperienze, tutte le nostre conoscenze per ideare il miglior combi di sempre in casa Lainox. Abbiamo superato i nostri limiti in velocità. Efficienza, intelligenza, robustezza, connettività, dimensioni, flessibilità e potenza. Abbiamo dimenticato ogni ostacolo e ci siamo concentrati sugli obiettivi che volevamo raggiungere.

Sapiens boosted e Aroma

Quando la tecnologia reinventa il passato
Più potente, più efficiente, più piccolo.

Tutta la tecnologia innovativa sta sotto e ti assiste nelle cotture più complesse senza timore che i parametri di cottura siano corretti. Per chi non cerca l'elettronica spinta ma vuole cucinare e programmare con comandi semplici e manuali, senza rinunciare tuttavia alla precisione dei controlli digitali. Per chi cerca un forno docile ai tuoi comandi ma robusto, adatto a tutti ma evoluto, tradizionale nell'approccio ma ricco di contenuti, rassicurante ed efficiente. Lainox ha la proposta giusta. La proposta si chiama Sapiens.



Sapiens boosted e Aroma

Versioni : Gas, Elettrico - Modelli : Iniezione diretta, Boiler
Formati : boosted da 6 a 40 teglie. Aroma da 5 a 15 teglie

ICON CONTROLLO ELETTRONICO ed elettromeccanico

Design elegante e funzionale, per mettere in evidenza la tua professionalità. Metti in vista il tuo ICON. Il suo design contemporaneo, tutto flat, valorizzerà i tuoi spazi. Si adatta perfettamente in qualsiasi retrobanco, e le sue alte prestazioni ti permetteranno di utilizzarlo come strumento di cottura a vista vero e proprio, per stupire i tuoi clienti con la tua professionalità.

IN SOLI 51 CM DI LARGHEZZA.



Icon

Versioni : Gas, Elettrico - Modelli : Iniezione diretta.
Formati : da 6 teglie GN 2/3 a 10 teglie GN 1/1.



Compact Naboo e Sapiens

Versioni : Gas, Elettrico - Modelli : Iniezione diretta, Boiler
Formati : da 6 teglie 2/3 a 10 teglie 1/1.



SMOKE



**GRIGLIE E
TEGLIE
SPECIALI**



news

SYNAPSY

L'anello di congiunzione tra
la tua idea di cucina e il tuo cliente.

Synapsy è il prodotto heavy duty di Alphatech pensato per sostenere i ritmi frenetici della ristorazione commerciale e collettiva con la firma di Qualità Lainox.

Synapsy

Versioni : Gas, Elettrico - Modelli : Iniezione diretta, Boiler
Formati : da 6 a 40 teglie GN 1/1

Oracle Standard e Boosted

Forno a cottura accelerata. Ti permette di trasformare ogni piccolo spazio in una vera e propria cucina. Potrai servire un vero e proprio menù senza la necessità di avere un impianto di aspirazione e di avere spazi dedicati. Cucinare, grigliare, tostare, scongelare e rigenerare un'ampia gamma di prodotti freschi e surgelati, in tempi ridottissimi è una realtà.

Oracle non necessita di cappa di aspirazione o canna fumaria per l'estrazione dei fumi di cottura in quanto è dotato dell'innovativo sistema OOS : Oracle Odorless System

Kw. da 3,6 a 6 - Cm. 46,7 x 60,9 x 63 H



news

**Forno a cottura
rapida**

Scopri la gamma di abbattitori professionali Neo 24 hours
Quando caldo e freddo si fondono Neo 24 hours
è uno spazio attivo, è un abbattitore che all'occorrenza
diventa un mantenero o uno strumento di cottura.

Neo 24 hours non teme di fare gli straordinari dopo il servizio. È uno strumento in cucina che può lavorare H24 senza sosta. Dopo il turno giornaliero di lavoro può essere utilizzato negli orari di inattività della cucina, di notte per le lunghe cotture.

Può essere programmato per la funzione di abbattimento positivo +3° C o surgelazione rapida -18°C al termine della cottura.

Una linea completa di armadi refrigerati per organizzare e conservare al meglio gli alimenti nelle cucine e nei laboratori gastronomici professionali. **MASTER**, Armadio per gastronomia in Classe A con innovativo sistema di connettività bidirezionale e ricettario dedicato personalizzabile. **ADVANCE**, Armadio frigo di nuova concezione con software "energy saving" ed impostazioni predefinite per categoria di prodotto, per una personalizzazione puntuale a seconda dell'alimento conservato. **HANDY**, L'armadio ideale per un uso intensivo in cucina: solido e pratico, ottimo isolamento, facile da pulire, pannello comandi touch. Per completare la gamma : **MATURATORE, FERMALIEVITA, CREMA**



Adattabili a qualsiasi spazio, i tavoli refrigerati Polaris soddisfano le esigenze di molteplici settori (pasticceria, pizzeria, bar, gastronomia, ecc.). Inoltre, grazie alle molteplici possibilità di personalizzazione, diventano uno strumento di lavoro altamente versatile e funzionale. Oltre ad essere attrezzature di refrigerazione e conservazione, i tavoli possono essere utilizzati anche come piano di lavoro o, nel caso della linea Snack, come base di appoggio per elementi di cottura. **TRECO, SUPREME, SNACK.**



Fulcro attorno al quale sviluppare il lavoro, l'abbattitore di temperatura è oggi un partner imprescindibile per tutti i professionisti che lavorano nel mondo della ristorazione ed è in grado di garantire un miglioramento effettivo del livello qualitativo, quantitativo ed economico della propria attività. Gli abbattitori Polaris vantano una trasversalità di utilizzo che li rende adatti a qualsiasi prodotto alimentare ed alle necessità produttive di qualsiasi settore.

Modelli : **ECO POCKET, ECO, KEEP, GENIUS**





L'armadio frigo professionale Oasis in acciaio inox di Studio54 è ideato e sviluppato per garantire non solo la più efficace conservazione degli alimenti, ma per sposare anche le esigenze professionali dei più svariati **settori della ristorazione**.

Disponibile nella versione tradizionale, con scocca con spessore di isolamento di 60 o 75mm, per **unire risparmio energetico ad elevate prestazioni**, oppure nella rivoluzionaria scocca con spessore di isolamento di ben 90mm.

Una gamma specifica di armadi frigoriferi, o frigoriferi professionali verticali, **a basso impatto ambientale** e con un eccellente rendimento energetico, ottenuto grazie allo spessore di isolamento termico delle **schiume poliuretatiche ecologiche** e all'utilizzo di **gas refrigerante R290**. Modelli : OASIS BASIC, TOP, COMBI, FISH, MEAT, CREMA



Il **tavolo refrigerato Daiquiri** in acciaio inox consente di conservare al meglio gli ingredienti e le materie prime che devono essere costantemente a portata di mano. Una combinazione di **risparmio energetico e design accattivante ed ergonomico**, con la scocca basic line spessa 50mm e la nuova top line spessa 60mm, e l'utilizzo del gas R290 a minor impatto inquinante. Esperta nella **progettazione e produzione di tavoli refrigerati** per ristoranti, pizzerie, bar e hotel, Studio54 offre vari tipi di tavoli frigo, per permettervi di scegliere il prodotto che meglio asseconda il tipo di lavorazione nella vostra cucina professionale. Con un'ampia scelta di **modelli e configurazioni di porte e cassetti** per soddisfare ogni esigenza.



L'**abbattitore di temperatura professionale in acciaio inox Alexander Touch** abbassa velocemente la temperatura al cuore degli ingredienti o degli alimenti appena cotti fino a quella adatta alla **conservazione in frigorifero o in freezer**, sia a temperature sopra lo zero (abbattimento positivo, di norma 3°C) che al di sotto (abbattimento negativo o surgelazione, intorno ai -18°C). Il tutto conservando perfettamente le **caratteristiche organolettiche degli alimenti**.

Con **controllore Touch Full Glass a colori** per regolare l'intensità e scegliere cicli speciali personalizzabili, come sanificazione pesce, scongelamento rapido e lenta cottura.

Lo strumento perfetto per una **gestione semplice e veloce delle fasi di lavoro** all'interno delle cucine professionali



L'ARMADIO ADATTO A OGNI ESIGENZA

Offrono un'ampia gamma di soluzioni per conservare gli alimenti per numerose necessità di utilizzo, soddisfacendo in questo modo ogni esigenza del mercato. Grazie a un assortimento di gamma unico sul mercato offriamo armadi di diverse dimensioni per gli standard utilizzati nel settore alberghiero (**GN, Snack, Pasticceria, Pesce**) e le diverse opzioni disponibili nelle gamme **Advance e Concept**.

L'offerta è costituita da modelli a temperatura positiva fabbricati in acciaio inossidabile e con porte in vetro e modelli a temperatura negativa per il mantenimento dei congelati. Si offrono anche altri modelli che incorporano nella parte inferiore dei cassetti o vani per la conservazione, indipendenti dal resto dell'armadio. Dettagli che garantiscono al personale un prodotto solido ed ergonomico, ma anche funzionale e facile da pulire all'interno, con un'ottima relazione qualità-prezzo.



Con il nostro ampio catalogo di **tavoli refrigerati industriali** offriamo una risposta a qualsiasi tipo di necessità. I tavoli refrigerati di Fagor Professional offrono al professionista numerose soluzioni nelle sue attività quotidiane. Un prodotto che risolve problemi quali lo spazio ridotto, problemi riguardanti la sicurezza alimentare o la necessità di una produzione costante senza interruzioni.

Con un'ampia gamma, unica sul mercato, offriamo tavoli refrigerati di diverse dimensioni per gli standard utilizzati nel settore alberghiero (GN-700, Snack-600 e Pasticceria) e diversi optional disponibili nella gamma Advance e Concept. Ogni gamma può incorporare diversi optional quali sportelli in vetro o cassetti, diverse altezze del mobile in base al piano di lavoro, ecc.



Abbattitori di temperatura. Nella ristorazione professionale, la sicurezza e l'igiene del cibo devono essere considerate prioritarie. Per questo motivo l'utilizzo degli abbattitori di temperatura industriali è diventato un elemento indispensabile nelle cucine.

Il nostro sistema di Abbattimento / Congelamento è conforme alle norme più recenti basate sul sistema HACCP (Analisi dei rischi e controllo dei punti critici) che è possibile controllare e certificare mediante dei sistemi aggiuntivi.

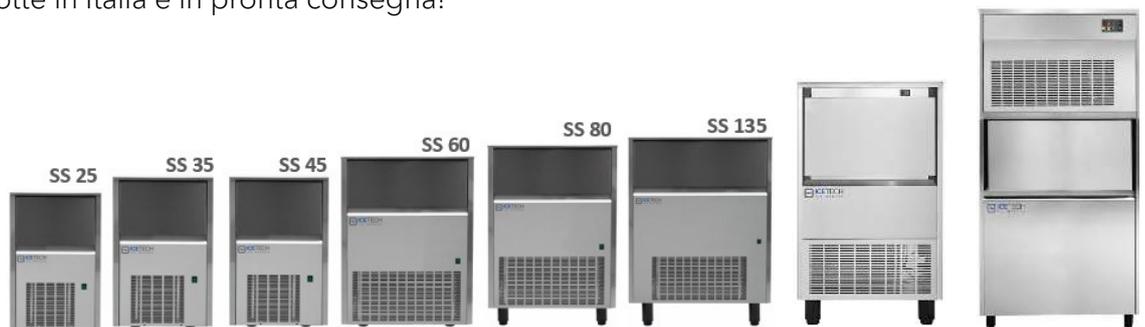
Gli abbattitori compatti di Fagor Industrial riducono velocemente la temperatura dei cibi freschi e cucinati, mantenendo inalterate le caratteristiche di freschezza, igiene e qualità.

PROXY REF

PROFESSIONAL FOR YOU



Proxy mette a tua disposizione un'intera di gamma di prodotti di alta qualità per la refrigerazione. Sul nostro catalogo online tutto sulla refrigerazione professionale per alimenti per tutte le attività ristorative. Nel catalogo potrai scegliere tra molte attrezzature per la refrigerazione al miglior rapporto qualità/prezzo tutte prodotte in Italia e in pronta consegna!



Ice Tech certificata secondo i più elevati standard qualitativi. Le macchine Ice Tech hanno ottenuto l'approvazione per la sicurezza e la compatibilità elettromagnetica, oltre ad altre certificazioni internazionali quali KETI, UL, NSF. La massima aspirazione di tutti i prodotti Ice Tech è essere efficienti in termini di funzionamento e di fabbricazione. Il criterio di efficienza include il risparmio energetico e sul consumo di acqua, oltre alla facilità di manutenzione e di intervento sulla macchina. Inoltre tutte le macchine sono tropicalizzate, con funzionamento certificato a +43°C.



Enolux Advance e Concept

Cantina appositamente progettata per conservare, esporre e distribuire vino. Modelli disponibili in configurazione centrale o a parete. Pareti laterali e centrali con doppio vetro e camera d'aria tra di loro. Vetri e porte riscaldate per evitare la condensa.



Dal 1978, Enofrigo concepisce, disegna e produce vetrinette frigo per l'esposizione del vino e mobili refrigerati e riscaldati per l'esposizione dei cibi in locali, gastronomie, piccoli supermercati e GDO. **Enofrigo** garantisce tutta l'esperienza, la cura, la qualità 100% italiana e l'attenzione estetica di un'azienda leader che ama il proprio lavoro.

LAVABICCHIERI



Costruzione smartclean

La costruzione generale è a doppia parete con i fianchi della camera di lavaggio a doppia parete stratificata. La porta è a doppia parete integrale. Le guide cesto sono stampate e arrotondate. La camera di lavaggio è priva di tubazioni interne, di spigoli taglienti e di punti di accumulo dello sporco.

Interfaccia utente proscreen

Di facile utilizzo, integra quattro tasti soft touch ed un display LED a 4 caratteri più due barre indicatrici laterali che, con combinazioni di colori e segni grafici, permettono di identificare a colpo d'occhio lo stato della lavastoviglie e l'avanzamento del ciclo di lavaggio. Oltre ai parametri di funzionamento come le temperature di vasca e boiler o il numero di cicli effettuati, vengono visualizzate con codici, testi, colori e indicatori grafici le indicazioni fornite dal sistema di diagnosi automatica.

Regole da seguire per un lavaggio bicchieri perfetto

1. La qualità del vetro è fondamentale
2. Migliorare la qualità dell'acqua
3. I bicchieri hanno bisogno di spazio
4. Non lavare a temperature troppo elevate
5. Non è necessario asciugare
6. Conservare in un luogo inodore



LAVASTOVIGLIE FRONTALI



sanit^{tech}

LAVASTOVIGLIE CAPOT



sanit^{tech}

Modelli : STEEL, ISY, TOP

LAVABICCHIERI



Una serie di Lavabicchieri che copre tutte le esigenze in termini di prestazioni ed economia di spazio.

Lamber presenta la nuova gamma rinnovata nel design e i nuovi modelli a comandi elettronici a cesto quadro S400-ek, S460-ek, S480-ek con tastiera a membrana a tocco sensitivo e display elettronici delle temperature.

Massima affidabilità, elevate prestazioni d'esercizio, materiali di alta qualità, facilità di manutenzione e di accesso ai vari componenti elettrici e meccanici rappresentano solo alcune delle caratteristiche delle Lavabicchieri Lamber.



LAVASTOVIGLIE FRONTALI



Lamber presenta le nuove linee rinnovate nel design e i nuovi modelli con comandi elettronici con tastiera a membrana a tocco sensitivo e display elettronici delle temperature. Massima affidabilità, elevate prestazioni d'esercizio, materiali di alta qualità, facilità di manutenzione e di accesso ai vari componenti elettrici, elettronici e meccanici rappresentano solo alcune delle caratteristiche delle Lavastoviglie Lamber.

LAVASTOVIGLIE CAPOT



Massima affidabilità, elevate prestazioni d'esercizio, versatilità d'uso, completa automazione, materiali di alta qualità, facilità di manutenzione e di accesso ai vari componenti elettrici e meccanici rappresentano solo alcune delle caratteristiche delle lavastoviglie della serie ELLE. La nuova linea ha raggiunto oggi altissimi livelli di qualità, affidabilità e sicurezza del pulito. Queste macchine sono proposte con tutta una serie di accessori per poter realizzare differenti soluzioni d'impianti di lavag-



Proxy WASH mette a disposizione le più elevate specifiche tecniche e la tecnologia di ultima generazione al servizio del cliente. Tutti i prodotti Proxy Wash sono la risposta ai nuovi elevati standard di igiene e pulizia del mercato mondiale, mantenendo i costi operativi ridotti, garantendo la massima sicurezza e i massimi livelli di igiene. Con i suoi pannelli di controllo facili e intuitivi, Proxy Wash vi guiderà in una nuova esperienza di utilizzo della vostra lavastoviglie. Queste macchine incredibilmente versatili e facili da installare sono la gamma che stavate aspettando.

LA GRANDE PICCOLA.

La nuova tecnologia della serie LP vi permetterà di seguire in maniera semplice e intuitiva tutte le fasi della vostra lavapentole direttamente dal pannello di controllo.

La tastiera soft-touch (LP1S8/LP2S/LP3S/LP4S8 PLUS) con il pratico pulsante policromatico è dotata di un display LCD che indica le temperature di lavoro, i cicli di lavaggio impostati e le funzioni attive, e grazie al suo sistema di autodiagnosi a due livelli segnala in maniera precisa eventuali anomalie. L'innovativo circuito di risciacquo, la funzione energy saving (un dispositivo che ottimizza le funzioni energetiche evitando gli sprechi) le prestazioni di alto livello e l'alta qualità dei materiali, rendono queste macchine estremamente competitive e versatili.



TRATTAMENTO ACQUA



ADDOLCITORI BAV

La linea di addolcitori automatici volumetrici BAV è stata progettata per rispondere a tutte le esigenze degli operatori del settore horeca dove si richiede facilità di utilizzo, ingombri contenuti e affidabilità tecnica ed un customer service sempre pronto a dare soluzioni.



BWT BESTCLEAR - FILTRO DEMINERALIZZATORE

BWT Bestclear è una soluzione di filtrazione speciale per ridurre la durezza carbonica dell'acqua e garantire risultati di lavaggio eccellenti. - Demineralizzazione parziale per bicchieri e stoviglie senza aloni - Protezione anticalcare altamente efficace - Strato di carbone attivo per eliminare odori e sapori indesiderati (anche dall'acqua di by-pass)



BWT BESTAQUA 14 OSMO-SI INVERSA

Sviluppata per l'impiego nei settori dell'ospitalità e della gastronomia, è altamente efficace e produce acqua pura identica a quella utilizzata nella tecnologia di lavaggio dei piatti e per la generazione di vapore per forni a vapore.

Molto compatto e di semplice manutenzione, indicazione dello stato della membrana con LED frontale e controllo dei parametri tramite APP BWT RO. Membrana altamente performante e di facile sostituzione

Attrezzature Ristorazione



PIASTRE
INDUZIONE



SOUS-VIDE
COTTURA
SOTTOVUOTO
GN 1/1



FRIGGITRICE



SOTTOVUOTO
LA MINERVA



FORNI
MICROONDE



AFFETTATRICI



PISTOLA
AFFUMICATRICE

Inclusi due vasi campione
Hickory e Apple Wood
Sawdust.



CUTTER



PLANETARIA
KITCHEN
AID K5



TAGLIA
VERDURE
MOZZARELLA



TRITACARNE



Attrezzature Ristorazione

ARREDO PER PREPARAZIONE



TAVOLI LAVORO INOX

Realizzati in acciaio inox, con o senza ripiano di fondo, con o senza alzatina, con o senza cassetti.



LAVELLI INOX

Realizzati in acciaio inox, con o senza ripiano di fondo, con o senza portine. 1 o 2 vasche

ARMADI PORTE

Realizzati in acciaio inox, con o senza alzatina, con o senza cassetti. Neutri, riscaldati e passanti



CASSETTIERE



PENSILI

Con porte battente, scorrevoli, bagne, refrigerati



MENSOLE



IMPIANTI DI ASPIRAZIONE

Impianti di Aspirazione per cucine, forni e lavastoviglie. Tradizionali, a Compensazione, Carboni attivi. Impianti di Immissione aria trattata e riscaldata

Prezzi a richiesta



PORZIONATRICI ARROTONDATRICI CELME E OEM

30 kg di pasta per volta.
Si possono ottenere porzioni da 20 a 300 grammi, Regolazione peso con fotocellula elettrica



IMPASTATRICE A SPIRALE HEAVY DUTY

13 VELOCITA'.
Per Pizzerie che effettuano più impasti al giorno.
Con ruote



IMPASTATRICE SPIRALE

Alimentazione: V230 / V400
Modelli: da 20 a 60 Kg.
Versioni: 1 o 2 velocità con testa fissa o ribaltabile.



BANCO PIZZA COMPLETO

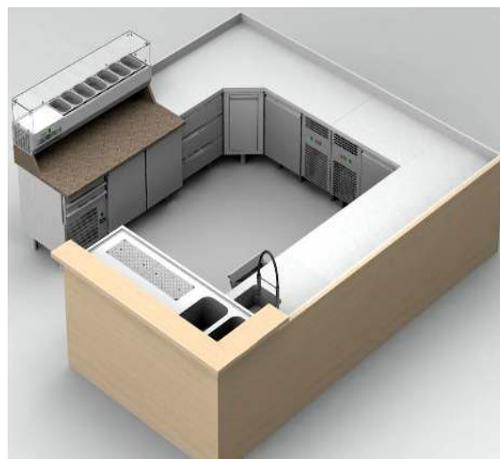
Banco refrigerato da 1, 2, 3, 4 porte. Con o senza cassettera. Vetrina con o senza vetri. Con o senza bacinelle.



500°C

IWOS™
SYSTEM

energia
-30%
energy



PROGETTAZIONE DI STAZIONI DI LAVORO E CONCEPT A VISTA

Con **CONCEPT 54** potrete essere voi stessi a trasformare in realtà le vostre idee e i vostri progetti.

Componete i vostri moduli. Grazie ad una Struttura a telaio, potete comporre i vostri moduli e in futuro cambiarli semplicemente stac-



FORNO S/B ELETTRICO ROTANTE HELIOS 104

7 pizze da 30. Design accattivante e camera speciale per una distribuzione ottimale del calore e la massima resa calorica. Il piano cottura girevole è in materiale refrattario per assicurare un'ottima tenuta del calore.

FORNO KING – IDEALE PER PIZZA NAPOLETANA

KING è l'unico forno al mondo che cuoce con l'innovativo **IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute)**, che riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria in un forno a legna. Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi di cottura.



TAGLIA MOZZARELLA MOZZYCUT

Mozzycut C, tagliamozzarella innovativo, pratico e veloce. Senza dischi

STENDI PIZZA ROLLER

Pizza Roller, per pizza da cm 26 a cm 42 max.



Attrezzature Pizzeria



PALA
lega alluminio,
manico lega h.
170 cm.

- Cm 33
- Cm 36
- Cm 40



- Cm 33
- Cm 36
- Cm 40

**PALA PIZZA
ITALIA 3D**
Forata, leggera,
lega alluminio -
h. 170 cm.



PALA PIZZA
Pala per infornare
pizza al metro
rinforzata cm.
60x40, lega allumi-
nio
H 170

Cm 60 X 40



**SPAZZOLA
OTTONE
LILLY**
Cm 17x5,5
altezza 170

PALA CUOCERE



ALARE POGGIA



BORSE PORTA PIZZA
Isolate termicamente per un tra-
sporto senza raffreddamento.
Realizzato in materiale resistente e
facile da pulire.



CASSETTA
40X60X7 H

- Cm 33 x 35
- Cm 45 x 45



COPERCHIO



TEGLIA PER PIZZA



CARRELLO PER



PIATTO PIZZA
Con illustrazione cm
33

- Cm 33
- Cm 35



PIATTO PIZZA



PIATTO PIZZA
Piatto porcellana
bianco.

// Show-Room :

Via Ranuzzi 235 Casaglia - Ferrara

// Sala Demo :

PARTECIPA AI PROSSIMI SEMINARI GRATUITI

Non semplici dimostrazioni ma vere e proprie esperienze culinarie

Show Room



Via F.lli Beccari 211/a

44123 - Ferrara



beninivforniture@gmail.com



www.bvfornituregrandicucine.it



[@beninivincenzosas](https://www.facebook.com/beninivincenzosas)



**BENINI VINCENZO
& C. SAS**