



Alcune aziende propongono...



Angelo Po

Forno combinato multifunzione ACT.O

ACT.O è il forno combinato (statico e vapore) professionale di ultima generazione, firmato Angelo Po: un'attrezzatura per la ristorazione a disposizione di ogni chef ma, soprattutto, una piattaforma multimediale per ottimizzare le risorse in cucina. Oltre a garantire la migliore prestazione in cottura, ACT.O "entra in rete", comunicando con il personale di cucina tramite il pannello comandi ad alta definizione, i dispositivi mobili (tablet e smartphone) o il PC. Un unico strumento, per dare la massima attenzione al processo di cottura, di lavaggio e di controllo. ACT.O integra un touchscreen da 10" con selettore scroller ad un software di controllo che garantisce facilità d'uso. Inoltre gestisce i consumi



d'acqua, permettendo risparmio sia in cottura che in lavaggio per un risultato migliore, minori costi di gestione e la conseguente salvaguardia dell'ambiente. Controlla con precisione tutti i parametri di cottura a garanzia di un risultato omogeneo ed eccellente. ACT.O è compatibile con i benefici fiscali del credito d'imposta 40%, inserito nella Legge di Bilancio 2020 (Industria 4.0) e dà diritto ad un credito di imposta di importo pari al 40% del valore del forno e degli accessori pertinenti da utilizzare in 5 anni. Attenzione e cura al prodotto, al servizio e all'assistenza caratterizzano l'azienda, da cent'anni sinonimo di qualità, cura dei dettagli, ricerca della perfezione e instancabile impegno.

Rational

Disponibili tante cotture e processi intelligenti

Combi Pro è il nuovo forno di Rational. Ciò che lo rende unico è l'intelligenza: 4 assistenti intelligenti integrati, che gestiscono in autonomia le cotture, permettendoti di dedicarti completamente alla lavorazione e preparazione della carne o alla gestione del banco, senza doverti preoccupare di controllare lo stato delle pietanze.

Il processo di cottura a bassa temperatura permette di cucinare alla perfezione diversi piatti come arrosti, brasati e bolliti, senza alcuna necessità di supervisione. Il controllo è infatti gestito in modo assolutamente automatico e affidabile dalla funzione iCookingSuite, che rileva costantemente il grado di cottura e doratura del cibo. Grazie alla funzione intelligente iProductionManager è possibile, invece, pianificare le cotture in quelli che solitamente sono gli orari di inattività, come la notte, ottimizzando al massimo i tempi. Si vuole stupire la clientela con l'aroma speciale che solo l'affumicatura può dare? VarioSmoker è il nuovo affumicatore dell'azienda. Si collega tramite USB al Combi Pro e si gestisce direttamente dallo schermo MyDisplay. È un accessorio indispensabile per conferire alla carne un aroma speciale. Se, dopo l'affumicatura, c'è poco tempo per passare a una cottura più delicata, con il sistema di pulizia automatico iCareSystem si può pianificare un lavaggio ultrarapido che in soli 12 minuti permetterà di avere il Combi Pro pulito e splendente, pronto per il prossimo processo di cottura.



Eka

Millennial, il top di gamma per le boutique della carne



Qualità e versatilità sono le caratteristiche principali dei forni Millennial combinati convezione vapore elettrici e a gas. Uno dei top di gamma per il mondo della gastronomia è il Mod. MKF 711 TS: grazie alle 7 teglie 1/1 GN, ai due motori bidirezionali e alla cottura a vapore permette di diversificare le cotture dei cibi per ottenere sempre il massimo del gusto. Il forno, abbinato agli altri prodotti del mondo Eka come il tavolo polli Mod. MKTPI e la cappa a condensazione Mod. MKKC 711, garantisce al professionista il massimo dei risultati. Questo abbinamento è perfetto per realtà quali macellerie e gastronomie che desiderano offrire ai propri clienti il classico pollo allo spiedo croccante fuori e succulento all'interno. Un forno estremamente versatile che permette di cucinare in molteplici modi, come ad esempio: arrosto, sottovuoto, bollito, brasato, grigliato, fritto, affumicato e persino l'essiccato. Ristoratore e macellaio potranno così sfornare pietanze che spaziano dai tradizionali polli/cotolette alla carne essiccata Biltong tipica della cultura afrikaner Sudafricana. Un mondo di varianti grazie all'utilizzo di una sola macchina! I forni Millennial Touch Screen sono inoltre dotati di una sonda multipunto al cuore di serie e possono essere connessi alla rete Wi-Fi per scaricare e gestire il ricettario. Design minimale ed elegante per un forno professionale, funzionale per una gestione semplice e intuitiva grazie allo schermo TFT 7" touch capacitivo a colori 800x480. Millennial ovvero l'evoluzione tecnologica per i professionisti del settore.



Tecnoinox

Forni intuitivi ed affidabili

Prodotto di cucine e forni per la ristorazione dal 1984, Tecnoinox supporta chi si occupa professionalmente di cottura in questo periodo di elevata complessità. L'emergenza sanitaria ha messo in difficoltà la ristorazione e creato, contemporaneamente, nuovi spazi di lavoro per macellerie, gastronomie, negozi di alimentari. Entra subito nel cuore del discorso Mario Giacomini, amministratore unico dell'azienda. "Gastronomie e macellerie, in particolare, stanno accrescendo l'offerta di piatti cotti, pronti al consumo e i nostri forni digitali combinati Tap sono nati per agevolare le cotture di materie prime di pregio."

Martina Giacomini, direttrice commerciale, approfondisce: "Lo scorso anno abbiamo fornito con soddisfazione la Ristormacelleria La Casa della Carne DOC di Marino (RM). I nostri forni TAP sono intuitivi e affidabili: aiutano a razionalizzare i cicli di cottura. Con le cotture Multifood riducono i consumi e i tempi. Funzioni speciali, come il Powergrill consentono di cuocere a 300°C: è perfetto per grigliare le carni. La cottura con sonda al cuore fa ottenere florentine perfette." Riccardo Giacomini, direttore tecnico spiega che "Tap si collega al web tramite wifi. Il Polo Tecnologico di Pordenone attesta che i forni Tap sono ideali per accedere al credito d'imposta del 40% sul valore di acquisto che il piano Industria 4.0 mette a disposizione".

