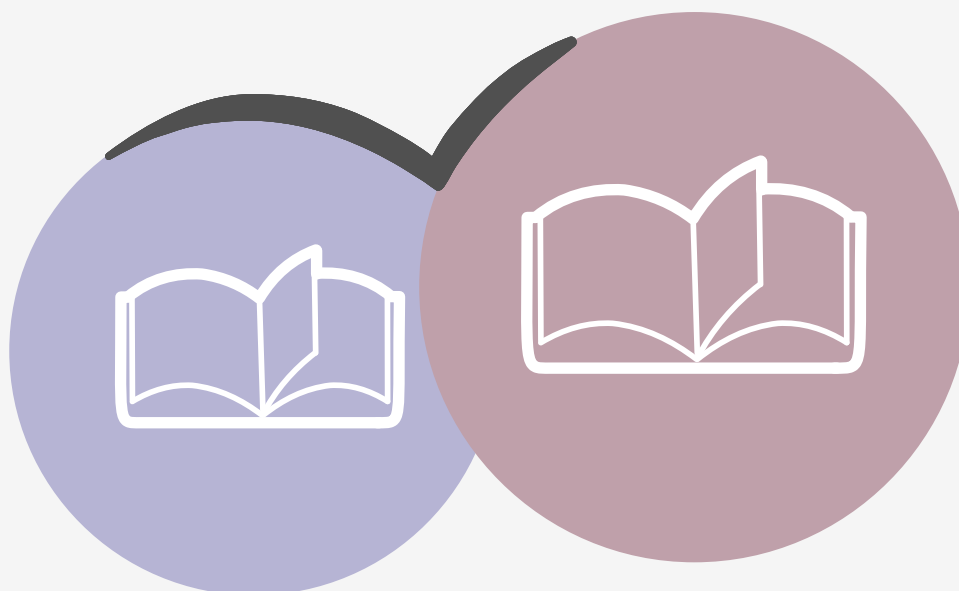




Catalogo

01

Introduzione





Professionalità al vostro servizio



1

La formazione prima di tutto

Cultura di prodotto al servizio delle scelte di chi opera nella moderna ristorazione

Approfondimento delle nuove tendenze gastronomiche

Conoscenza tecnologica dei sistemi di produzione e conservazione dei pasti

Qualità della materia prima, valorizzazione del territorio, coniugate nei diversi settori specifici alle novità del processo produttivo

Assistenza del nostro Corporate Chef



2

Il progetto come personalizzazione

Analisi tipologia menù, flussi, materie prime/prodotti finiti, pulito/sporco e personale

Analisi dei vincoli di cantiere

Analisi della compatibilità ambientale dell'impianto di cucina



Lay out preliminare e renderizzazioni

Progetto d'arredo

Esecutivi tecnici per opere idrauliche, elettriche e murarie

Gestione integrata del trattamento aria



**FORMAZIONE
DIGRIM**
foodservice education

3

Le migliori soluzioni finanziarie

Analisi preventiva delle esigenze finanziarie

Personalizzazione del pagamento e della formula di finanziamento

Partnership con istituti specifici specialisti del settore

Assistenza totale all'istruzione della pratica



4

La risposta immediata ad ogni problema

Pronto intervento di assistenza

Certificazione e formazione specifiche dei tecnici abilitati

Disponibilità in stock delle principali parti di ricambio

Ripristino apparecchiature usate

Prevenzione tramite controlli pre-stagionali e manutenzioni programmate



5

Tutto secondo la legge

Supporto e consulenza nelle pratiche tramite la compilazione di semplici check list di verifica

Copertura di tutti gli aspetti relativi alle normative vigenti

Pratiche amministrative

Pratiche igienico sanitarie

Pratiche di sicurezza

Gestione preventiva e consuntiva del contenzioso con le autorità di controllo grazie ad una équipe di tecnologi alimentari



6

La nostra unione fa la vostra forza

L'appartenenza ad un gruppo d'acquisto insieme ad altri rivenditori a livello nazionale ci consente di avere:

Ampia visibilità sui fornitori a livello internazionale

Professionalità in grado di verificare le rispondenze ai livelli qualitativi e alle normative tramite appositi rating

Capacità di monitorare nel tempo e di registrare costanza qualitativa e assistenza post vendita

Progettazione e realizzazione da parte delle più qualificate aziende europee di prodotti a nostro marchio



KiPro
Professional Kitchen
Hi KITCHEN



7

Food cost, la bussola della moderna ristorazione

Scelta fornitori

Metodologia di stoccaggio

Sensibilizzazione del personale

Uso della distinta base del singolo piatto o menù

Verifica delle ricette e del processo produttivo

Corretta imputazione dei costi

Ricarichi e punti di pareggio

Analisi puntuali delle altre principali voci di costo: servizio, location, promozione ed utenze



8

Una presenza insostituibile

Verifica predisposizioni impiantistiche

Rilievi per arredi su misura e verifica vie d'accesso delle attrezzature

Costante monitoraggio dello stato di avanzamento del cantiere

Trasporto, montaggio, allacciamento e collaudo



COSTO INGREDIENTI							
Ingredienti	Quantità	% Quantità	Unità di Misura	Resa	Tipo	Costo Totale	Costo%
Lombata di agnello	200	3000	g	100%	ingrediente	1.59	23.85
Salsa al rosmarino	30	450	m	100%	Ricetta	1.10	16.56
Pancetta	50	750	g	100%	Ingrediente	0.80	11.93
Erba cipollina	0,1	1,5	mazzo	100%	Ingrediente	0,00007	0,0098

Eco Ristorazione

*A partire da questa edizione il Catalogo Digrim segnalerà prodotti eco-sostenibili. Prodotti dedicati alla ristorazione che abbiano una caratteristica in più:
il rispetto per l'ambiente.*



La domanda di ristorazione sostenibile

La domanda di ristorazione sostenibile è, al pari di altri settori, tra le nuove priorità nei desideri dei consumatori e diventerà presto elemento non solo di distinzione ma di approdo etico indispensabile per una tipologia di clientela sempre più attenta e trasversale al livello economico del consumo.

Il contesto internazionale è già diffusamente sensibile al tema della ristorazione sostenibile da veder proliferare numerose associazioni sia di categoria che terze parti attive nel diffondere best practice e disciplinari e rilasciare certificazioni a fronte di verifiche e controlli.

L'impatto energetico della ristorazione

Il settore della ristorazione italiana rappresenta un impatto energetico di tutto rispetto con un consumo di 26 TWh/anno tra elettrico e gas (Dati 2009 del Servizio Studi Economici di Federazione ANIE).

In attesa di poter acquisire i vantaggi derivanti dalla certificazione energetica dei prodotti che Ceced Italia e le aziende associate stanno predisponendo si possono attuare senza oneri aggiuntivi, anzi, spesso con saldi economici positivi, scelte consapevoli e virtuose di efficienza energetica ed in generale di rispetto per l'ambiente.



Seguiamo l'icona e curiamo l'ambiente



Per contribuire anche noi ad agevolare questi comportamenti abbiamo identificato i prodotti eco-friendly all'interno di questo catalogo con questa icona che sintetizza le diverse modalità con cui un prodotto può partecipare alla riduzione dell'impatto ambientale. Inoltre proviamo in seguito ad identificare le diverse declinazioni del rispetto ambientale insieme ai comportamenti che possano essere attuati per mitigare l'impatto sul nostro fragile e prezioso ecosistema.



Ci sono tanti modi per rispettare l'ambiente e, tra questi, possiamo applicarne molti al nostro settore: consumare meno energia, produrre meno rifiuti o ridurre il volume per diminuire il numero di trasporti alla discarica o all'impianto di riciclaggio, contribuire alla raccolta differenziata, ridurre o eliminare le emissioni gassose, utilizzare meno materie prime e più materie riciclate, consumare meno acqua, riciclare piuttosto che proporre servizi che siano il frutto di processi produttivi più rispettosi per l'ambiente.

Riduzione dei consumi energetici e idrici

Fondamentale porsi come criterio di scelta di un prodotto il parametro del consumo energetico e/o idrico (possibilmente valutandolo nei 12 mesi di esercizio) a parità di capacità tecniche.

Il prodotto che riduce la quantità di energia e di acqua necessaria per il suo funzionamento deve essere premiato dal ristoratore non solo per l'effetto positivo sulle utenze, divenute da alcuni anni voci di costo pesantissime, ma anche per il progresso dell'ecosostenibilità.



❖ Acquistare prodotti ad alta efficienza energetica ed idrica verificando i consumi sulle schede tecniche di prodotto ed in futuro per i consumi energetici affidarsi alle certificazioni di classe energetica (obbligatorie per tutti i prodotti professionali a partire dal 2013).

❖ Porre attenzione alla coibentazione della macchina (forno, lavastoviglie etc.) quale presupposto per la riduzione delle dispersioni termiche e la migliore efficienza energetica.

❖ Verificare e scegliere macchine ed impianti che lavorano sullo scambio termico e la micro cogenerazione (il calore prodotto in un'attività primaria viene riutilizzato in una secondaria)

❖ Controllare periodicamente la tenuta delle guarnizioni di frigoriferi e celle e pulire periodicamente i filtri dei loro motori o delle unità esterne.

❖ Installare rubinetteria con riduttori di flusso e dotare quella delle toilette di timer o di sensori.

Riduzione dei rifiuti

Proporsi una politica di gestione dei rifiuti dell'attività di ristorazione dovrebbe rientrare tra gli obiettivi sanitari ed etici di questa professione. La ristorazione produce ingenti quantità di rifiuti soprattutto organico e di imballaggio quindi sarebbe sufficiente formare il personale di sala e cucina ad una corretta ed efficiente differenziazione per ottenere sostanziali vantaggi ecologici. E' importante ricordare che il collocamento dell'organico nell'indifferenziato causa in discarica, per fermentazione, un'emissione dannosa quanto l'anidride carbonica.

❖ Dotare la cucina di un compattatore per ridurre il volume degli imballi (latte, cassette, plastiche etc.)

❖ Utilizzare pattumiere differenziate in base al tipo di rifiuto.

❖ Organizzare una somministrazione dell'acqua di rete per evitare la movimentazione, la gestione e lo smaltimento di contenitori in vetro o in PET (in quest'ultimo caso si stima in 250 g di CO₂ per ogni 1,5 litri di acqua di rete il differenziale ecologico Univ.tà di Siena, S. Botto, 2009)

❖ Attrezzare le zone di preparazione e pre-lavaggio con il dissipatore e/o disidratatore di rifiuti nel rispetto delle normative e delle disposizioni regionali e provinciali.

❖ Concordare con i propri fornitori una politica di imballaggi a rendere e premiare chi usa imballaggi ridotti o meglio di materiale riciclato.



Queste indicazioni sono specifiche del mondo della ristorazione e non contemplano ciò che si può realizzare dal punto di vista generale, edilizio ed impiantistico (fotovoltaico, solare termico, geotermico, qualità isolamento termico, piantumazione, installazione di caldaie a condensazione o ad alta efficienza, WC a doppio tasto, lampade a LED, manutenzione circuito idrico etc.)

Miglioramento della qualità dell'aria e dell'acqua

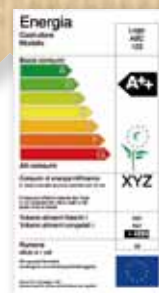
Le immissioni inquinanti nell'aria e nell'acqua possono essere ridotte tramite scelte consapevoli che possano interrompere o ridimensionare il loro impatto negativo. L'ambiente cucina professionale ha nelle apparecchiature del freddo una forte concentrazione di responsabilità e quindi di potenzialità (ogni anno vengono sostituite mediamente circa 600.000 apparecchiature, dati ANIE, 2009) poiché i gas refrigeranti utilizzati nel circuito frigorifero possono rappresentare un pregiudizio per lo strato di ozono.

✦ Inserire tra i criteri di scelta delle apparecchiature del freddo (frigoriferi, congelatori, abbattitori, vetrine, celle frigorifere etc.) la tipologia di gas refrigerante utilizzato avendo cura di privilegiare gli ozon friendly.

✦ Esporre nei bagni delle camere d'albergo cartelli che sensibilizzino il cliente ad un uso responsabile della biancheria per ridurre il numero dei lavaggi e la conseguente immissione di prodotti chimici nelle reti idriche di scarico.

✦ Avere cura di non immettere in rete o nell'ambiente gli oli esausti gestendoli in modo differenziato.

✦ Utilizzare ove è possibile detergenti con basse componenti inquinanti possibilmente con marchio Ecolabel.



Conservazione delle risorse naturali e processi produttivi responsabili

Una piena consapevolezza ecologica non si ferma al risparmio energetico ed alla gestione dei rifiuti ma si spinge lungo la filiera e cerca di condizionare con piccoli comportamenti le scelte di chi lavora e si relaziona con il ristoratore.

✦ Premiare con le proprie scelte di acquisto chi dimostra di avere rispetto per l'ambiente è un modo di comunicare e propagare questa sensibilità.

✦ Premiare i prodotti ed i servizi delle aziende che hanno stabilimenti certificati ISO 14001 o che quantomeno dimostrano di seguire una policy di tipo ambientale.

✦ Scegliere prodotti che hanno acquisito certificazioni specifiche di eco sostenibilità (EnergyStar, FSC, Ecolabel, Plastica seconda vita etc.)

✦ Vigilare e preoccuparsi che lo smaltimento di un'apparecchiatura o di un arredo usati siano realizzati da strutture adeguate alla salvaguardia ambientale.



INDICE ECOLOGICO



PAG	TIPOLOGIA PRODOTTO	ECO MOTIVAZIONE	DETTAGLI
82	inteneritrici	riduzione consumi energetici	diminuzione tempi di frollatura
131-136	sottovuoto	riduzione rifiuti	nessun ulteriore imballo
159	monoblocchi cottura con induzione	riduzione consumi energetici	induzione = alta efficienza energetica
162-167	cottura modulare serie 700	azienda certificata ISO 14001	
168-173	cottura modulare serie 900	azienda certificata ISO 14001	
186	cooking mixer	riduzione rifiuti	no omogeneizzati confezionati
189-190	forni convezione e convezione/vapore	azienda certificata ISO 14001	
191	forni cottura lenta a bassa temperatura	riduzione consumi energetici	
198	forni a convezione	riduzione consumi energetici	sistema Protek.SAFE
232	piani cottura ad induzione	riduzione consumi energetici	induzione = alta efficienza energetica
235	contact panini grill	riduzione consumi energetici	struttura chiusa consuma meno energia
252	sistemi di aspirazione con reintegro	riduzione consumi energetici	minori scompensi termici + efficienza
254	soffitti aspiranti	riduzione consumi energetici	minori scompensi termici + efficienza
292	rubinetteria	azienda certificata ISO 14001	
293	rubinetteria ad infrarossi	riduzione consumi idrici	
302-303	pattumiere per raccolta differenziata	salvaguardia risorse naturali	maggior efficienza gestione rifiuti
308-309	asciugamani elettrici	salvaguardia risorse naturali	minor consumo di carta monouso
335	compattatori rifiuti	salvaguardia risorse naturali	maggior efficienza gestione rifiuti
336-337	dissipatori di rifiuti	salvaguardia risorse naturali	maggior efficienza gestione rifiuti
344	detergenti Ecolabel	salvaguardia risorse naturali	contenimento impatto sostanze chimiche
345	igienizzatori a ozono	salvaguardia risorse naturali	igienizzazione senza utilizzo del chimico
358-359	lavastoviglie	azienda certificata ISO 14001	
372	filtri per la purificazione acqua	azienda certificata ISO 14001	
377	lavacentrifughe elettriche	riduzione consumi idrici	sistema recupero acqua a partire da 10 kg





PAG

TIPOLOGIA PRODOTTO

ECO MOTIVAZIONE

DETTAGLI

396-399	armadi e tavoli frigoriferi	azienda certificata ISO 14001	
401	frigoriferi 2/1 GN	riduzione consumi energetici	
403	frigoriferi pasticceria/panetteria	salvaguardia risorse naturali	
427	congelatori a pozzetto	riduzione consumi energetici	
433	cantinette vino climatizzate	salvaguardia risorse naturali	
437	raffreddatori rapidi per bottiglie	riduzione consumi energetici	diminuzione stock bottiglie refrigerate
438	retrobanchi refrigerati	riduzione consumi energetici	
445	abbattitori di temperatura	azienda certificata ISO 14001	
458-459	refrigeratori/erogatori bibite	riduzione rifiuti	diminuzione consumo prodotto confezionato
462-475	sistemi per l'erogazione dell'acqua	riduzione rifiuti	eliminazione filiera acqua confez.ta in bottiglia
550	contenitori isotermici	salvaguardia risorse naturali	policy aziendale + risparmio energetico
590	espositori murali	salvaguardia risorse naturali	
599	carrelli esposizione alimenti	salvaguardia risorse naturali	policy aziendale
599	contenitori isotermici	salvaguardia risorse naturali	policy aziendale
604	tramogge carrellate	salvaguardia risorse naturali	policy aziendale
608-614	scaffalature inox e alluminio	azienda certificata ISO 14001	inoltre i materiali sono totalmente riciclabili
616-617	contenitori GN in acciaio	riduzione rifiuti	riduzione utilizzo contenitori a perdere
626-627	contenitori GN in polipropilene	riduzione rifiuti	riduzione utilizzo contenitori a perdere
634-637	pentolame alluminio	salvaguardia risorse naturali	utilizzo materiale riciclato
677	piatti e scodelle in melamina	riduzione rifiuti	riduzione utilizzo monouso
684-685	bicchieri policarbonato	riduzione rifiuti	riduzione utilizzo monouso
720-723	libri di cucina	salvaguardia risorse naturali	stampa su carta certificata FSC
764-766	sedie in legno	salvaguardia risorse naturali	realizzate con legnami certificati FSC

PREPARAZIONE DINAMICA 025▶144

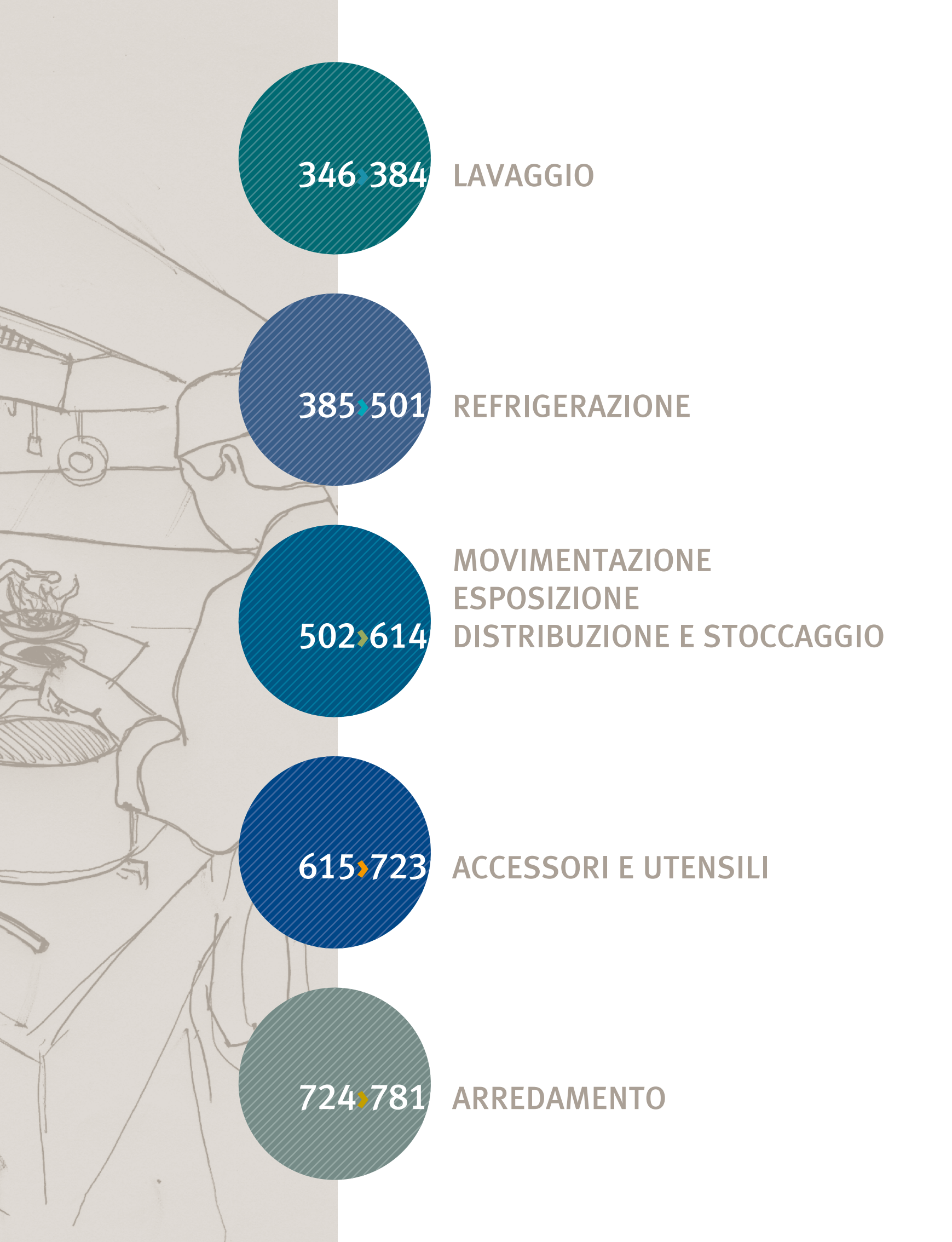
COTTURA 145▶246

TRATTAMENTO ARIA 247▶264

PREPARAZIONE STATICA 265▶294

PULIZIA | IGIENE | SICUREZZA 295▶345





346▶384

LAVAGGIO

385▶501

REFRIGERAZIONE

502▶614

MOVIMENTAZIONE
ESPOSIZIONE
DISTRIBUZIONE E STOCCAGGIO

615▶723

ACCESSORI E UTENSILI

724▶781

ARREDAMENTO



Abbattitori di temperatura  > 399
> 445

Abbigliamento professionale  > 715

Abbinati cutter-tagliaverdure  > 064

Abbinato tritacarne/grattugia  > 075

Accessori bar > 692

Accessori gelateria > 656

Accessori per pasticceria > 702

Accessori per pizzeria > 699

Addolcitori d'acqua > 374

Affettatrici > 086

Affettatrici a volano  > 095

Affettatrici automatiche  > 088
> 094

Affettatrici in acciaio inox > 089

Affilacoltelli > 667

Antincendio, *sistemi per* > 257

Apriscatole > 144

Armadi farmacia e pacchi medicazione > 312

Armadi fermalievitazione > 412

Armadi frigoriferi con interno termoformato > 400

Armadi frigoriferi GN 2/1  > 396

Armadi porta stoviglie in acciaio inox > 269

Armadi portascopo in lamiera verniciata > 315

Armadi spogliatoi in acciaio inox > 313

Armadi spogliatoi in lamiera verniciata > 314

Armadietto sterilizzatore a raggi UV da tavolo  > 326

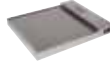
Arredamento > 725

Arrotondatrici per pasta  > 114

Asciuga e lucida posate  > 370

Asciugacapelli > 308

Asciugamani elettrico murale  > 308

Asciugatori ad aria per bicchieri e posate  > 368

Aspirapolveri - aspiraliquidi  > 319

Attaccapanni > 749



INDICE ALFABETICO

Bacinelle gastronorm in acciaio inox > 616

Bacinelle gastronorm in policarbonato > 627

Bacinelle gastronorm in polisulfonato
per alte temperature > 628



Bacinelle inox per gelato mantecato > 411



Bacinelle per gelato in policarbonato > 621

Back Bar > 438



Bag in box > 459

Bancarella refrigerata per l'esposizione
del pesce fresco > 587



Banchi bar > 734

Banchi pentolini > 185

Banchi pizza completi di vetrina refrigerata > 448



Banchi pesce > 587

Banco refrigerato a servizio assistito > 584

Bar mobile > 692

Barattoli in policarbonato per alimenti > 629

Bicchieri in policarbonato > 684



Bilance meccaniche > 098

Bilance elettroniche > 099

Bilici e bilichetti > 101



Blender > 045

Blixer > 037



Blocchi sedute self service > 744



Bollitori per camere d'albergo > 310

Bordatori bicchieri cocktails > 695



Brasiere basculanti > 185



Brocche in policarbonato > 687



Buffets da centro sala e parete
caldi/refrigerati/neutri > 572



Bun toaster > 240



Buste monouso per sottovuoto > 143





Calandre autoasciuganti		> 381
Calzature da lavoro		> 714
Campane copripiatto		> 675
Cantinette refrigerate a controllo d'umidità		> 432
Cantinette refrigerate in legno		> 429
Cappe d'aspirazione e controsoffitti aspiranti		> 247
Caraffe graduate in polycarbonato		> 674
Caraffe termiche		> 676
Carrelli per sala in legno		> 506
Carrelli bagnomaria		> 533
Carrelli di servizio a piani in acciaio inox		> 514
Carrelli di servizio a ripiani per grandi portate		> 515
Carrelli di servizio ai piani		> 527
Carrelli di servizio e sala in pvc		> 504
Carrelli espositori refrigerati da sala		> 570
Carrelli flambè		> 510
Carrelli in legno per bolliti		> 509
Carrelli in polietilene trasporto piatti impilati		> 525
Carrelli inox trasporto piatti impilati		> 523
Carrelli murali refrigerati		> 571
Carrelli per dolci e formaggi		> 509
Carrelli porta abiti		> 530

Carrelli porta piatti pronti		> 526
Carrelli porta teglie		> 520
Carrelli porta vassoi self service		> 516
Carrelli portabagagli		> 529
Carrelli portavivande termorefrigerati		> 538
Carrelli refrigerati per piatti pronti		> 546
Carrelli scaldapiatti		> 532
Carrelli termici per la distribuzione dei pasti		> 534
Carrelli a pianale per trasporti pesanti		> 529
Carrelli caldo/freddo per la distribuzione di piatti pronti		> 526
Carrelli per servizio cambio biancheria		> 528
Casseforti da muro		> 311
Celle frigorifere in lamiera plasticata		> 490
Celle frigorifere in lamiera preverniciata		> 492
Celle frigorifere in vetroresina		> 498
Centrifughe per l'estrazione di succo		> 044
Centrifughe per l'estrazione di polpa		> 044
Centrifughe spremisucchi		> 052
Centrifughe verdure manuali		> 073
Centrifughe per verdure		> 073
Ceppi batticarne in legno		> 280
Cestelli lavaggio stoviglie		> 362

Cestelli per lavaggio e stoccaggio bicchieri > 362

Cestelli per lavaggio piatti > 362

Cestoni porta biancheria > 527



Chafing dish > 591



Chioschi prefabbricati > 777

Cialde, piastra per > 236

Ciocolatiere > 596

Cocktail station > 736

Colazioni buffet > 689

Coltelleria professionale > 658



Compattatori di rifiuti > 335

Congelatori/induritori per gelato > 410

Congelatori GN 2/1 > 396

Congelatori orizzontali a pozzo > 426

Congelatori orizzontali con coperchi a vetri > 428

Congelatori statici > 402

Congelatori verticali con porta a vetri > 420



Conservatori e mantenitori per salumi > 409

Contenitori gastronorm in polipropilene > 626

Contenitori is termici per il trasporto di alimenti > 550

Contenitori is termici per il trasporto di bevande > 599

Contenitori mobili in plastica per rifiuti > 296



> 303

Crepê piastre di cottura > 234



Cucine cinesi > 242



Cucine mobili per banqueting > 239

Cucine modulari a gas > 162



> 168

Cucine monoblocco > 158

Cucine passanti > 160

Cuocicrema > 456



Cuocipasta elettrico da banco > 184

Cuocipasta modulare a gas > 167



> 172

Cuocitore termoregolato ad immersione > 184



Cuociwurstel > 233



Cutter + tagliaverdure > 064



Cutter da pavimento > 035



Cutter da tavolo > 029



DE

Detergenti		> 338
Dispenser per pellicola da confezione		> 141
Display sagomati pubblicitari		> 774
Dissipatori di rifiuti		> 336
Distributori di bevande per prima colazione		> 593
Distributori di salviettine in carta asciugamani		> 306
Distributori di sapone liquido		> 307
Distributori di carta per bagno		> 306
Distributori di carta per cucina		> 305
Distributori e refrigeratori di acqua da boccione		> 472
Distributori e refrigeratori di acqua da rete idrica		> 462
Dosatori per detergente stoviglie		> 339
Drop in caldi/refrigerati		> 576 > 580
Emulsionatori		> 037
Erogatori di fragranze		> 307
Espositori refrigerati murali		> 590
Essicatoi rotativi per biancheria		> 378
Etichette identificative biodegradabili		> 603

F

Fabbricatori di ghiaccio		> 476
Fast food, attrezzature per		> 240
Fermalievitazione, armadi per		> 412
Ferri da stiro a vapore		> 383
Filtri per il trattamento dell'acqua		> 372
Food bin		> 240
Formatrici per pizza a rulli		> 117
Formatrici per pizza a schiacciamento		> 116
Fornelli d'appoggio a gas		> 176
Forni a convezione a gas/elettrici griglie G/N		> 188
Forni a convezione-vapore diretto griglie G/N		> 190
Forni a gas per pizzeria		> 216
Forni a legna per pizzeria		> 218
Forni a microonde		> 194
Forni a nastro per pizzeria		> 217
Forni elettrici a convezione per pasticceria		> 198
Forni elettrici modulari statici per pasticceria		> 204
Forni elettrici per pizza		> 209
Forni per la rigenerazione del cibo		> 547
Forni rotativi per panetteria e pasticceria		> 206
Forni statici a cottura lenta		> 191
Friggitrici a gas da banco		> 181
Friggitrici elettriche da banco		> 180



Friggitrici modulari a gas > 163

Frigobar per camera d'albergo > 452



Frigoriferi ad assorbimento per albergo > 452

Frigoriferi ad uso farmaceutico > 414

Frigoriferi componibili > 405

Frigoriferi GN 1/1 > 288

Frigoriferi GN 2/1 > 396



Frigoriferi per carne > 407

Frigoriferi per pasticceria 600x400 > 403

Frigoriferi per pesce > 402
> 407

Frullatori > 045



Frullini per frappè > 047



Fry dump station > 240



Fry top d'appoggio in acciaio inox > 229



Fry top d'appoggio in vetroceramica > 227

Fry top modulari a gas > 164
> 170



Gastronorm bacinelle > 616



Gelatiere per gelato artigianale > 455

Gelato espresso, macchine per > 456

Generatori di ozono > 345

Generatori di vapore saturo > 320

Gettacarte/posacenere per esterno > 297

Giacche cuoco > 715

Girarrosti gas/elettrici > 220



Granitori > 457

Grattugie > 074

Grembiuli antitaglio > 322

Griglie in alluminio per grigliare al forno > 625

Griglie a pietra lavica > 179

Griglie gastronorm per forno e frigoriferi > 625

Griglie modulari a gas > 166
> 177



Gruppi alberghieri per bevande prime colazioni > 595



Gruppi miscelatori a pedale > 294

Gruppi multipli per bar > 050



Guanti a tenuta termica > 323

Guanti antitaglio > 322

Gyros > 246



Hamburgatrici automatiche > 083

Hamburgatrici manuali > 081

IK

Idropultrici



> 321

Impastatrici a braccia tuffanti

> 111

Impastatrici a forcella

> 111

Impastatrici a pale orizzontali per carne

> 079

Impastatrici a spirale



> 103

Impastatrici planetarie



> 107

Induzione

> 232

Insaccatrici per carne

> 080

Intaglio verdure



> 666

Inteneritrici per carne

> 081

Kebab

> 246



L

Lampade moschicida

> 333

Lampade riscaldanti ad infrarosso



> 557

Lampade UV per la sterilizzazione di ambienti



> 326

Lava e centrifuga verdure



> 072

Lavabicchieri

> 360

Lavacentrifughe

> 376

Lavamani con miscelatore a pedale

> 324

Lavapentole ad immersione

> 369

Lavasciuga pavimenti



> 318

Lavastoviglie a capottina



> 359

Lavastoviglie sottotavolo



> 358

Lavatazzine



> 360

Lavatoi inox

> 270

Lavatrici supercentrifuganti

> 376

Lavautensili e pentole ad immersione

> 369

Libri per la ristorazione



> 720

Lustrascarpe

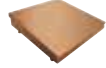


> 330



Macchine per caffè filtrato		> 602
Macchine per crepê		> 127
Macchine per gnocchi		> 127
Macchine per il ghiaccio		> 476
Macchine lustrascarpe		> 330
Macchine per caffè espresso		> 600
Macchine per caffè in cialde		> 601
Macchine per pasta fresca estrusa		> 122
Macina pane		> 121
Macina pepe/sale		> 680
Macina zucchero		> 121
Macinadosatori per caffè in grani		> 600
Mangani autoasciuganti		> 381
Mantecatori verticali per gelato		> 454
Mantecatori/pastorizzatori combinati per gelato		> 455
Mantenitori in temperatura per alimenti		> 539
Melamina, <i>piatti in</i>		> 677
Mensole di servizio da parete		> 605
Microonde		> 194
Mixer ad immersione		> 039
Mobili di servizio per sala		> 511
Monoblocchi di raffreddamento per celle frigorifere		> 488
Montapanna		> 456
Motoriduttori per accessori intercambiabili		> 084
Molino macina pepe/sale		> 680



Omogeneizzatori		> 186
Osmosi inversa sistema di filtraggio		> 361
Padelle in alluminio con antiaderente		> 636
Pale per pizza		> 697 > 219
Panini grill		> 235
Paraventi modulari per esterni		> 778
Passa verdure manuale		> 054
Pastorizzatori		> 455
Pattumiere mobili con pedale, inox		> 301
Pattumiere mobili in polietilene con pedale		> 304
Pedane di sostegno per derrate		> 604
Pelapatate		> 026
Pensili inox		> 269
Pentolame in acciaio inox		> 638
Pentolame in alluminio		> 642
Pentolame in alluminio antiaderente		> 634
Pentolame in alluminio-inox		> 637
Pentolame in rame con antiaderente ceramico		> 635
Piani di cottura ad induzione		> 232
Piani di cottura d'appoggio in vetroceramica		> 225
Piani caldi di mantenimento inox e vetroceramica		> 230
Piani riscaldati per l'esposizione ed il mantenimento del cibo		> 556



Piastra di cottura per cialde e waffel		> 236
Piastra scaldapanini a convezione “tosto”		> 235
Piatre scaldapanini		> 236
Piatti da portata e ciotole in porcellana		> 711
Piatti e scodelle in melamina		> 677
Pistola vaporizzatrice di condimenti		> 190
Pittogrammi		> 312
Portacomande		> 668
Portaombrelli		> 299
Portaposate		> 668
Portarotoli di carta		> 305
Portasacchi per l'immondizia mobili		> 301
Portascontrini		> 668
Porzionatrici ed arrotondatrici di pasta		> 114
Posate in acciaio inox		> 707
Pressarance automatico		> 051
Produttore di ghiaccio senza allacciamento a rete		> 478
Produttori di caffè e the per prime colazioni		> 594
Produttori di ghiaccio “nugget” per grandi utilizzi		> 486
Produttori di ghiaccio a cubetti		> 476
Produttori di ghiaccio a scaglie		> 485
Produttori di ghiaccio granulare		> 483
Produttori e distributori di bevande solubili in acqua calda		> 598
Puliscicozze		> 028

Raffinatrici		> 121
Raffreddatori rapidi di bevande in bottiglia		> 437
Refrigeratori di succhi		> 459
Refrigeratori e distributori di bevande Bag in Box		> 459
Refrigeratori orizzontali a pozzo per bottiglie		> 427
Refrigeratori per bibite		> 458
Reggivaligie per camera d'albergo		> 531
Regolatore di potenza energetica		> 157
Retrobanchi refrigerati a porte cieche		> 440
Retrobanchi refrigerati da sottopiano		> 442
Retrobanchi refrigerati con porte a vetri		> 438
Rinfrescatori per esterni		> 781
Riscaldatori ad infrarossi per esterni		> 780
Riscaldatori ad infrarossi per cibo esposto		> 557
Robot multifunzione		> 112
Robot omogeneizzatore con cottura		> 186
Roll container		> 529
Rompighiaccio		> 049
Rubinetteria		> 284
Salamandre		> 238
Scaffalature		> 607
Scaffalature inox per bottiglie vino		> 614
Scaldacqua ad accumulo gas/elettrici		> 384



Scatole di stoccaggio in polietilene  > 603

Scatole in policarbonato per lo stoccaggio di alimenti > 630

Sedie > 758

Segaossa > 078

Sessole in policarbonato  > 673

Sfogliatrici per pasta a rulli > 118

Sfogliatrici di pasta per pasticceria > 120

Sifoni per panna e creme  > 054

Sistema di erogazione del vino a calice > 436

Sistema di trasporto pasti per la ristorazione domiciliare > 606

Sistema di veicolazione/rigenerazione/
mantenimento del cibo  > 549

Sollevatore di piatti neutro/riscaldato > 582

Sorbetto, *macchine per* > 458

Sottovuoto a campana  > 134

Sottovuoto per bacinelle G/N > 133

Sottovuoto sacchetto esterno > 131

Spaccaghiaccio > 049

Spremiagrumi manuale > 048

Squamatrice > 028

Stagionatore per salumi > 408

Sterilizzatore di coltelli a raggi UV  > 325

Sterilizzatore di coltelli ad acqua > 324

Sterminatori di insetti volanti > 331

Stiratrici a rulli per biancheria  > 379

Taglia strisce per carne  > 081

Tagliamozzarella > 063

Tagliaverdure a dischi > 055

Tagliaverdure industriali  > 061

Tagliaverdure manuale "LA MANDOLINE"  > 053

Tagliaverdure manuale a spicchi > 053

Taglieri in legno > 281

Taglieri in polietilene  > 281

Tavole calde da appoggio > 532

Tavoli da lavoro in acciaio inox > 268

Tavoli da stiro > 382

Tavoli fermalievitazione > 413

Tavoli per sala > 750

Tavoli pieghevoli per prime colazioni > 531

Tavoli refrigerati > 398

Tavoli refrigerati componibili > 406

Tavoli ribaltabili > 751

Teglie gastronorm inox/alluminio/ferro/
porcellana per forno  > 622

Teppanyaki > 244

Termo sigillatrici automatiche per vaschette > 138

Termo sigillatrici manuali per sacchetti > 137

Termo sigillatrici manuali per vaschette > 137

Termometri  > 327

Termosigillatrici per vaschette grande serie > 140



Timer  > 327

Tostiere a nastro  > 238

Tostiere orizzontali  > 238

Tramogge carrellate in polietilene > 604

Tritacarne con alimentazione automatica > 077

Tritacarne refrigerati > 077

Tritacarne+grattugia  > 075

Tritaghiaccio > 049

Turbomiscelatore da pavimento > 043

Utensili da buffet in policarbonato  > 682

Utensili da cucina in acciaio inox  > 645

Utensili per cucina in materiale plastico > 648

Vaschette monouso e film sigillanti > 142

Vassoi self service  > 668

Vetrina refrigerata da banco per vaschette GN > 450

Vetrina refrigerata per l'esposizione del pesce fresco > 587

Vetrine refrigerate da self service > 569

Vetrine refrigerate per gelato mantecato > 586

Vetrine refrigerate verticali > 418

Vetrinetta refrigerata da soprabanco > 417

Vetrinette a 4 lati espositivi  > 417
> 421

Vetrinette calde/refrigerate/neutre da banco > 560

Vetrinette refrigerate sottotavolo > 416

Wrap stand  > 240

Yogurt, macchine per > 458

Zanzare, sterminatori di > 331

