

I PROGETTI DI

ITACO

ECCELLENZA ITALIANA NEI SERVIZI PER L'HO.RE.CA.

BUFFET PER LA PRIMA COLAZIONE

Proponiamo la collezione **Buffet Compact**, ideale per quelle strutture ricettive che offrono la prima colazione ai propri ospiti.

La composizione include:

- Stazione in legno completa di accessori refrigerabili adatta ad esporre alimenti sia salati sia dolci quali salumi, formaggi, panini, ecc.
Dimensioni: cm 50x42x33 H
- Stazione in legno con coppa refrigerabile ideale per

esporre ad esempio frutta fresca.

Dimensioni: cm 32x24,5x16,5 H

- Portabrocche/ciotole (n°3 postazioni) in legno refrigerabile multiuso.

Dimensioni: cm 40,5x16x12 H

- Vassoio in legno con separatori removibili ideali per esporre selezioni di the, tisane, ecc.

Dimensioni: cm 30x30x6 H

- Portatovaglioli in legno.

Dimensioni: cm 21,5x21,5x6,5 H



UN NUOVO MODO DI SERVIRE

Proponiamo un'originale e giovanile idea per l'estate: **barattoli in vetro** trasparente che diventano contenitori adatti a servire monoporzioni e bevande in qualsiasi occasione, dalla colazione al dessert serale, basta usare la fantasia!

In assortimento esistono formati ideali per:

- cocktail, birra, drink, mangia & bevi, capacità da 40 a 50 cl
- dessert, finger food e topping, capacità da 12,5 a 50 cl
- vasi, terrine e bottiglie per servire smoothies, succhi, frappè, the e caffè freddi
- bicchierini, anfore e coppe per servire gelati e finger food ma anche per decorare graziosamente la tavola (ad esempio per contenere cannucce, candele, grissini, patatine, noccioline salate e molto altro).



SWEDLINGHAUS: INNOVAZIONE E TRADIZIONE www.swedlinghaus.it

La Swedlinghaus s.r.l., presente da oltre 40 anni nel mercato della produzione di affettatrici, sia manuali che elettriche, possiede uno stabilimento produttivo di 2.000 m², che impegna una ventina di dipendenti nella produzione di affettatrici a gravità, affettacarne, affettasalumi, segaossi e può annoverare la presenza, nella gamma dei propri prodotti, delle intramontabili affettatrici manuali "a volano", che rappresentano le progenitrici delle attuali affettatrici elettriche.

Il processo produttivo della Swedlinghaus si caratterizza per una estrema flessibilità che consente la realizzazione di macchine di diverse dimensioni (dalle affettatrici per uso domestico a quelle professionali) e di diverse colorazioni, andando a soddisfare le più svariate esigenze della clientela.

Innovazione e tradizione, magistralmente combinate, come ha saputo fare l'azienda suddetta, rappresentano la risposta vincente al clima di incertezza imperante che domina il nostro sistema economico.

AFFETTATRICE A VOLANO

Dal design elegante e raffinato, basate su una produzione di tipo artigianale, queste affettatrici sono particolarmente indicate per il taglio di prosciutti crudi. Struttura in alluminio verniciata a fuoco, parti a contatto con il cibo in acciaio inox. Anello di protezione lama, facilità di smontaggio per la pulizia, funzionamento completamente manuale, affilatoio incorporato.

Optional: verniciatura colori RAL, filettature e greche, volano fiorato, piedistallo.



AFFETTATRICE A GRAVITÀ

Affettatrici progettate per l'installazione nel mondo della ristorazione.

Dimensioni compatte ma grande capacità di taglio. Fusione in lega di alluminio anodizzato. Trasmissione a cinghia, silenzioso motore asincrono, lama forgiata in acciaio temperato, scorrimento carrello su boccole autolubrificanti, piatto porta merce in alluminio dotato di canali di scorrimento che diminuiscono gli attriti, affilatoio incorporato in fusione di alluminio.

Optional: lama teflonata e dentata, verniciatura colori RAL, sistema di sblocco piatto, micro su paralama.



Swedlinghaus[®]

OMBRELLIFICIO POGGESI www.poggesi.it

L'Ombrellificio Poggesi, azienda fondata a metà degli anni sessanta, ha profuso un impegno importante, frutto di conoscenze continuamente aggiornate, per progettare, realizzare e brevettare degli ombrelloni decentrati esteticamente affascinanti e degli ombrelloni a palo centrale di grandi misure pratici e tecnicamente sorprendenti che in breve le hanno fatto conquistare la leadership del settore.

OMBRELLONE MAGNUM

Pensato e progettato appositamente per chi ha bisogno di grosse superfici coperte l'ombrellone Magnum coniuga le richieste più frequenti da parte dei consumatori più evoluti: il design, perché si deve adattare con discrezione ed eleganza, e il comfort per rendere più confortevole l'ambiente.

Riferimento autorevole per ogni bar o ristorante è fabbricato nel rispetto delle normative anti-infortunistiche internazionali. Dotato di uno speciale sistema di chiusura telescopica che non richiede la rimozione degli arre-

di sottostanti viene fornito con tutte le predisposizioni per l'applicazione delle pareti laterali. È possibile collegare due o più ombrelloni fra di loro. Il telo è personalizzabile.

OMBRELLONE LUSSO

Questo ombrellone con struttura decentrata in alluminio si basa sull'innovativo brevetto per gli ombrelloni con struttura laterale. Ampia la scelta dei colori. Ombrellone apribile con due arganelli che permettono la regolazione dell'altezza e l'apertura del telo che si può inclinare grazie ad un terzo dispositivo. Il telo personalizzabile.

OMBRELLONE DEHOR

Questo ombrellone fonde in sé la bellezza della tradizione ad un elevato grado di tecnologia che lo rende uno strumento indispensabile per ogni spazio aperto.

Pensato per uso professionale, è dotato di un originale sistema di chiusura che non richiede la rimozione degli arredi sottostanti.

La trasmissione del movimento è

realizzata per mezzo di un arganello con vite senza fine appositamente studiato e realizzato per le dimensioni di questo modello.

Perfetto strumento di lavoro, si adatta ad ogni ambiente arricchendone la scena.



ITACO E PAPPABUONA, DUO VINCENTE

Pappabuona è una piccola ditta artigianale e familiare di Cortona, che, dal 2011, grazie alle ricette di vecchia data passate di madre in figlio, produce delle vaschette monoporzionamento pronte all'uso da conservare in frigo per circa 20 giorni grazie all'"Atmosfera Protettiva" (ATM), una moderna tecnologia che permette di conservare cibi cotti in maniera tradizionale senza aggiungere conservanti o ricorrere alla surgelazione. Il metodo attraverso il quale si ottengono questi risultati è semplicissimo: i cibi, dopo essere stati cotti in maniera tradizionale, vengono sporzionati nelle vaschette e quindi portati nel più breve tempo possibile fra 0 e 4°C. Le vaschette vengono successivamente inserite in un macchinario che aspira tutto l'ossigeno sostituendolo con due gas normalmente presenti nell'a-

ria che respiriamo, azoto e anidride carbonica, che vanno a formare una nuova atmosfera detta "protettiva" perchè protegge il cibo preservandolo dalla formazione dei batteri e delle muffe. L'offerta che Pappabuona propone si basa su piatti tipici territoriali come la ribollita, i picci al ragù, le pappardelle al cinghiale, le tagliatelle con porcini e tartufo, pasta al forno e molto altro ancora. Pappabuona ha trovato in ITACO un grande partner in grado di fornire le migliori macchine per la ristorazione presenti nel mercato con uno staff sempre pronto e disponibile ad ascoltare e soddisfare tutte le esigenze e richieste in tempi brevissimi. Pappabuona ha una struttura che comprende un forno ultra tecnologico, una cucina a 6 fuochi serie 90, un abbattitore di temperatura (per portare le vaschette a 0-4°C),

una macchina del sottovuoto, delle celle frigo (per conservare le materie prime e le vaschette) ed un furgone frigo per consegnare i prodotti presso la clientela che non possiede una cucina ma vuole servire, comunque, un pasto come al ristorante: fresco e di ottima qualità.

www.pappabuonasnc.it



ITACO

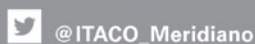
Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
t. 075.8472548
f. 075.8478051
info@itaco-horeca.it
www.itaco-horeca.it

Divisione **MERIDIANO** srl

Orari di apertura

Lun-Ven dalle 9 alle 18
Sab mattina su appuntamento

seguici su



Lago
Trasimeno

**VISITA IL NOSTRO
SHOWROOM** ←

SHOWROOM
ITACO

Raccordo Autostradale A1
Perugia-Bettolle

SOCCORSO
DI MAGIONE

MAGIONE

Via delle Rose

Via Frà Filippo Longo

Uscita
MAGIONE

Uscita
MAGIONE

PG >