

I PROGETTI DI

ITACO

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

ITACO E I CENTO PASSI - OFFICINA DI PIZZA: ORIGINALITÀ E RICERCATEZZA



I Cento Passi – Officina di pizza è un nuovissimo locale inaugurato lo scorso mese situato in piazza Matteotti in pieno centro storico a Magione (Pg). L'originale arredamento ricorda il genere della storica attività che occupava un tempo i locali della pizzeria: un'officina meccanica. Da qui anche il nome della pizzeria. Si tratta, infatti, di un locale unico ed originale nel suo genere il cui concept e modello di arredamento sono stati pensati e sviluppati per stravolgere le concezioni e le visioni stereotipate di ambienti dedicati alla ristorazione. La pizzeria I Cento Passi propone un menù molto semplice ma ricercato: pizza e hamburger. Gli ingredienti assolutamente freschi, di stagione, non congelati, sono il pezzo forte della tavola dell'Officina di pizza. Questo stravagante arredamento vede la scelta di molteplici e particolari modelli di sedie ed hotelierie dalle linee uniche e ricercate. Anche questa volta ITACO è riuscito a soddisfare le esigenze e a dare forma alle idee del cliente.



IL SOTTOVUOTO: NUOVE TECNICHE IN CUCINA



La macchina per sottovuoto a campana è diventata negli ultimi anni un apparecchio insostituibile, non solo nell'industria, ma anche in tutte le piccole e grandi cucine professionali. Tutti gli operatori oramai riconoscono il vuoto fatto in campana come l'unico "vero vuoto" e cioè, l'unico sistema che permette di arrivare vicini alla soglia degli zero millibar. La richiesta di vuoto "vero" è diventata un'esigenza crescente con la diffusione della cottura sottovuoto. Tale cottura presuppone ancor più la certezza di un vuoto quanto più vicino all'assoluto, poiché il prodotto viene mantenuto per ore a temperature che possono variare dai 58 ai 72°C. Senza dubbio sono da scartare in quest'ultimo caso tutte le macchine con pompe a secco, le

quali non riescono in nessun modo ad andare sotto ai 100 millibar. La macchina per il sottovuoto, vista la fondamentale importanza che svolge nel mantenere la freschezza e le proprietà del prodotto imbustato, deve essere l'apparecchio più facilmente pulibile ed igienizzabile di tutta la cucina. È con questo intento che La Felsinea ha portato per prima, nelle macchine da banco, una soluzione propria delle macchine più grandi ed industriali: la superficie di appoggio piana. Una volta imbustato in sottovuoto, il prodotto da cuocere presenta quelle garanzie di protezione alla proliferazione batterica che altrimenti non permetterebbero di operare a basse temperature. Ecco perché oggi La Felsinea propone, accanto alla linea di macchine per

sottovuoto, una serie completa di apparecchi per la cottura a bassa temperatura. Un'abbinata vincente che ha meritato l'appellativo di CCS (Clever Cooking System). La cottura in sottovuoto a bassa temperatura esalta i sapori, rende morbide le carni e tutti gli alimenti tenaci, limita drasticamente il calo peso, ma soprattutto permette una perfetta gestione del prodotto dall'acquisto al consumo, eliminando sprechi e scarti. Il prodotto cotto in sottovuoto può poi essere "marcato" e consumato oppure può essere abbattuto e conservato in frigorifero per diversi giorni. Tutti i prodotti della gamma Softcooker S sono dotati di sonda ad alta precisione con un delta di 0.2°C, 5 programmi memorizzabili.



GENIUS DEI: IDEE INNOVATIVE PER SOLUZIONI VINCENTI

La Genus Dei S.r.l. è l'impresa leader e punto di riferimento nel mercato della ristorazione. La sua filosofia è sinonimo di qualità e ciò la rende unica nel settore. L'azienda è sempre attenta ad offrire alla propria clientela soluzioni innovative a 360° mettendo a disposizione il suo team di tecnici specializzati. La ditta ha inaugurato il proprio stabilimento nel 2008 come produttrice di vassoi in polipropilene. Questi sono creati con lo scopo di soddisfare i clienti più esigenti e presentano delle caratteristiche singolari nel loro genere.

Prodotti in diverse misure e personalizzabili in più di 30 colori, sono ideali per qualsiasi tipo di utilizzo. L'esperienza maturata ha consentito alla Genus Dei S.r.l. di ampliare la propria gamma di prodotti usando nuovi metodi di distribuzione e produzione. Dalla proposta di un tempo di un singolo prodotto, ora offre anche soluzioni avanzate per il lavaggio delle stoviglie con le proprie ceste. Con la loro estensibilità in altezza si adattano a qualsiasi tipo di bicchiere e i top colorati permettono di distinguere chiaramente il contenu-

to. Utili anche per lo stoccaggio e la movimentazione, le ceste coniugano performance elevate con semplicità di utilizzo. Tutti gli articoli sono interamente prodotti in Italia e realizzati in polipropilene certificato per il contatto con gli alimenti e rispondono ai requisiti delle normative europee.



CESTE

**Ceste Genus Dei:
facili da usare, facili da gestire**

- Resistente a temperature fino a +95°C
- Top colorati in varie tinte
- Angolare estensibile per regolare l'altezza della cesta
- Fornite già montate
- Parete aperta per lavaggi efficaci
- Perfettamente impilabile
- Ideale per stoccaggio e movimentazione
- Asciugatura immediata
- Altezza bicchiere fino a 34 cm
- Manico ergonomico che facilita il sollevamento

Misure: 500x500 mm
Materiale: PP (polipropilene) uso alimentare

VASSOI

CARATTERISTICHE

Antigraffio

Superiore resistenza alle rotture

Conforme alle normative europee vigenti

Angoli arrotondati rinforzati

Igienici, sicuri, pratici:
idee innovative per soluzioni vincenti

Inalterabile alle sostanze chimiche

Resistente al calore

Lavabile nelle lavastoviglie professionali

Resistente agli sbalzi termici fino a +85°

Antimacchia

NABOO: TECNOLOGIA CUCINANTE

Naboo non è un semplice forno, per quanto sofisticato. E' un device di cottura, ma non solo. L'esperienza LAINOX® ha messo insieme un team di professionisti qualificati e di tecnologie di ultima generazione che si coalizzano per diventare tuoi partner in cucina e facilitatori del tuo business. E, alla fine dei conti, contribuiscono alla tua serenità e qualità di vita. La caratteristica assolutamente unica che distingue Naboo dagli altri forni professionali si chiama Cloud. Nel Cloud trovi tutti i contenuti per arrivare al piatto finito perché nella nuvola abbiamo messo il know how ovvero le ricette, il processo, il sistema di preparazione, il programma di cottura e la presentazione di ogni singolo piatto. Naboo ti fornisce, suggerisce, reimposta tutto quello che ti serve per risultati di eccezionale qualità e livello e soprattutto sempre costanti nel tempo.



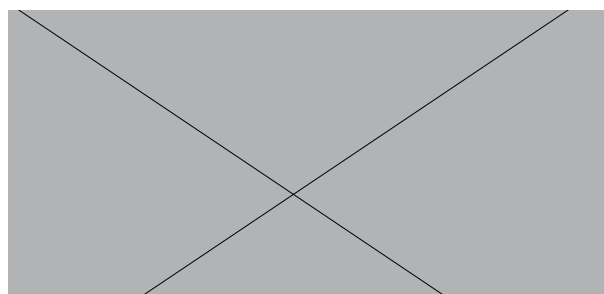
Presentazione del nuovo forno Lainox "Naboo" con degustazione

Evento riservato al mondo della ristorazione, gastronomia professionale e del catering, per presentare l'esclusiva tecnologia del forno Naboo Lainox, azienda leader a livello mondiale nella produzione di forni. Naboo è il primo forno che potendo accedere ad un cloud di ricette è in grado di rendere l'esperienza in cucina priva di stress e di facilitare il tuo business.

Si terrà presso:

Sala Cooking Cancelloni Food Service Spa
Strada L. Ariosto 41, 06063 Magione (Pg)
Presentazione con degustazione

GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE 2015
ore 15.00



Per info:

Segreteria organizzativa

Tel. 075 8472548 - info@itaco-horeca.it

ITACO

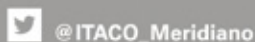
Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
t. 075.8472548
f. 075.8478051
info@itaco-horeca.it
www.itaco-horeca.it

Divisione MERIDIANO srl

Orari di apertura

Lun-Ven dalle 9 alle 18
Sab mattina su appuntamento

seguici su



VISITA IL NOSTRO SHOWROOM

