

MADE IN ITALY EXPORT SELECTION



HOSPITALITY EQUIPMENT
n°726 **HO.RE.CA.**

KLARCO[®] | **30**[°]
ways for water | made in Italy
1985 ◀ 2015



30 years of ways for water

Water is our element.
Opening ways for water is our DNA.
Ways in the sense of supply technologies.
Technologies consisting of professional
faucets for kitchens, that are always evolving.
Evolution that has flowed uninterrupted
for thirty years. Three decades during which
our know-how has continuously expanded
and branched out, until bringing about
a specific, transparent quality: uniqueness.
Expertise and time make us unique.

EUROP

the best of quality,
transformed into a classic

Europ combines the highest quality materials, performance and aesthetics. So much so that it is now a line of faucets that is beyond unique: it is an authentic classic for those who seek the absolute best in style, technology and performance. It is no coincidence that the design of the NEW spray gun, introduced into the market in 1995, continues to be the most imitated.

SHRINK

the greatest choice
is concentrated
in a small space

Shrink expands the range of options as never before. By freely combining the various options of 6 colours, 6 faucets and 3 heights, hundreds of different solutions are possible, designed specifically for small spaces. The three available measurements - 60, 70 and 80 centimetres - are an unprecedented innovation in professional faucets.



K-REEL

pure hygiene meets
pure flexibility

K-Reel hoses and automatic hose reels are designed to clean and rinse medium and large sized surfaces (from 2 to 20 metres and intermediate sizes) such as food preparation tables and floors. The structures and materials meet the highest hygienic standards and the hoses can be blocked at regular intervals, optimising activities. Hygiene and flexibility are elevated to the highest degree.



Q13E MACINADATORE
COFFEE GRINDER



M80 MACINADATORE
COFFEE GRINDER



M80E MACINADATORE
COFFEE GRINDER



Q50E MACINADATORE
COFFEE GRINDER



T60 TRITA GHIACCIO
ICE CRUSHER



Robustezza, semplicità di utilizzo e massima affidabilità continuano ad essere le parole chiave della produzione, alle quali Quamar aggiunge un'assistenza post-vendita capace di far fronte ad ogni richiesta del cliente. Continua ricerca e sviluppo completano il quadro aziendale. Il ventaglio articoli proposto spazia dai macinadosatori con macine piane da 54 mm, 63 mm, 75 mm e 83 mm, coniche da 71 mm, spremiagrumi, tritaggiaccio, frullini, frullatori, gruppi multipli e cioccolatiere, atti a soddisfare le diverse esigenze di bar e ristoranti.

Strength, easy use and greatest reliability keep on being the key words of production, add an after sales' service able to satisfy any costumers' ask. Research and development complete the company profile. The range of products consists in coffee grinders with flat grinders of 54mm, 63 mm, 75 mm or 83 mm, 71mm conical, milk-shake mixers, blenders, citrus squeezers, ice crushers, multifunction groups and chocolate-pots, all to satisfy the different demands of bars and restaurants.

Qualità che stupisce

EZ10/EL 2102 Pulisci portafiltro esterno
external filterholder cleaner



EZ10/BL 2102 Pulisci portafiltro con tubo
Bench filterholder cleaner with tube



EZ10/B 2102 Pulisci portafiltro da banco
Bench filterholder cleaner



T2 FRULLINO SINGOLO
MILK-SHAKE MIXER



T83/1 FRULLATORE
BLENDER





T48 MACINADOSATORE AUTOMATICO
AUTOMATIC COFFEE GRINDER



CK01 FONTANA COLATRICE DI
CIOCCOLATO DA BANCO
BENCH CHOCOLATE DISPENSER



T14 PIASTRA ELETTRICA
ELECTRIC PLATE



F01 FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVENS



SE/01 SPREMIAGRUMI MANUALE
MANUAL CITRUS SQUEEZER



T89 SPREMIAGRUMI MANUALE
MANUAL CITRUS SQUEEZER



T94 SPREMIAGRUMI AUTOMATICO
AUTOMATICO CITRUS SQUEEZER



T76 ICE SPAGHETTI
ICE SPAGHETTI



C/1 CIOCCOLATERIA INOX
CHOCOLATE POT

Quamar
APPARECCHIATURE PER BAR

Quamar S.r.l.
Via Mure, 79 - 31030 Altivole (TV) - Italy
Tel.: +39 0423 566030 - Fax: +39 0423 919943
www.quamar.com - info@quamar.com
www.quamar.com

Amazing quality



METALTECNICA

Innovation catering equipment

Metaltecnica Produzioni srl has been working for 40 years in the stainless steel furnishing field for the public restaurant industry and hotel equipment. Metaltecnica has grown and imposed itself in the Italian and international market, thanks to, on one hand, the quality, the functionality, the reliability and the variety of products and, on the other hand, thanks to the experience and professionalism of its highly-trained staff.



CAPPE
HOODS



COTTURA
KITCHEN LINE



SELF-SERVICE



ARREDAMENTI
FURNISHING



REFRIGERATI
REFRIGERATED LINE



Cocktail Bar Station





METALTECNICA
innovation catering equipment

Nastro Trasportatore

CONVEYOR BELT



Metaltecnica Produzioni srl opera da oltre 40 anni nel settore dell'arredamento in acciaio inox per ristorazione collettiva ed attrezzature per strutture alberghiere. Qualità, funzionalità, affidabilità e un'ampia gamma di prodotti da un lato ed esperienza e professionalità di personale qualificato dall'altro le hanno permesso di crescere ed affermarsi nel mercato nazionale ed internazionale.



TERMOREFRIGERATI
THERMOREFRIGERATED TROLLEYS

THERMOBOX



CARRELLI
TROLLEYS

ITALIAN CUISINE



55+55 • 60+60 • 60+70 • 70+70 • 70+90 • 90+90

LA MANUALITÀ DELLA TECNOLOGIA - Nella storia di Lotus c'è sempre la passione di toccare con mano ogni realizzazione, di sentire a pelle la qualità di ciò che con maestria e orgoglio si è costruito. La standardizzazione produttiva non è considerata come un fine, non ha tolto al prodotto la personalità, è solo una utile risorsa al fine di mantenere alto lo standard qualitativo. I prodotti Lotus sono curati nei minimi dettagli e consentono affidabilità di Valore.

HANDCRAFTED TECHNOLOGY - Lotus passion for design, durability and craftsmanship is reassured once placed in the surroundings of the its products. The attention to the finest detail is exuberated on closer inspection which enables the Lotus product to stand out form the rest. Reliability and value for capital outlay are also in the forefront of customer requirements, this is why only the highest quality components are selected to be partnered with the Lotus product.

DIE GREIFBARKEIT DER TECHNOLOGIE - Im Werdegang Lotus gibt es immer die Neigung, jedes Erzeugnis mit der Hand zu berühren, um auf der Haut die Qualität dessen zu spüren, das man meisterhaft und voller Stolz gefertigt hat. Die standardmäßige Herstellung wird nicht als Endpunkt angesehen, sie hat dem Produkt nicht das Individuelle genommen, sondern ist lediglich eine nützliche Ressource, die dazu dient, den hohen Qualitätsstandard beizubehalten. Die Produkte Lotus sind bis ins kleinste Detail durchdacht und bieten hochwertige Zuverlässigkeit.

LINEARY ART



LOTUS+LOTUS: 60+60

FLESSIBILITÀ DI ORGANIZZAZIONE - Linee personalizzate e linee modulari 55/60/70/90 integrabili e combinabili tra loro per isole, ponti e sistemi. **Lotus: ascolta e realizza!**

FLEXIBLE ORGANIZATION - Customized lines and modular lines 55/60/70/90 integrable and combinable together on different solutions. **Lotus, listens and produces!**

FLEXIBLE DI ORGANISATION - Persönliche und modulare Linien 55/60/70/90 miteinander kombiniert für Lösungen für Insel, Brücken und Systeme. **Lotus: hört und verwirklicht!**

FLEXIBILITE DE L'ORGANISATION - Gamme personnalisées et gammes modulaires 55/60/70/90 intégrables et combinables entre eux pour solutions à île, à pont et systèmes. **Lotus: écoute et réalise!**

FLEXIBILIDAD DE ORGANIZACIÓN - Líneas personales y líneas modulares 55/60/70/90 integradas y combinadas juntos para soluciones a isla, puentes y sistemas. **Lotus: escucha y realiza!**



FREELOTUS

Esempio di monoblocco con piano in acciaio inox 4 mm; meravigliosa estetica e funzionalità!

Example of a single unit with top in stainless steel 4 mm; marvellous aesthetics and functionality!

Beispiel eines Küchenblocks mit 4 mm starker Edelstahl-Arbeitsplatte; wunderbare Ästhetik und Funktionalität!

Exemple de monobloc avec plan inox 4 mm; une esthétique et une fonctionnalité de rével!

Ejemplo de monobloq con plano de acero inox 4 mm; ¡maravillosa estética y funcionalidad!



L'ASPECT VISUEL DE LA TECHNOLOGIE - Dans l'histoire de Lotus, on retrouve la passion de toucher à la main le produit, de sentir sous sa peau la qualité de la création qui a fait l'objet de maestria et de fierté. La standardisation productive n'est pas considérée comme une fin, elle n'a pas dénué le produit de personnalité, elle n'est qu'un moyen de maintenir un niveau de qualité élevé. Les produits Lotus font l'objet d'une qualité dans les moindres détails et sont synonymes de valeur fiable.

LA MANUALIDAD DE LA TECNOLOGÍA - En la historia de Lotus está siempre la pasión de tocar con la mano cada realización, de sentir a flor de piel la calidad de todo lo que construimos con maestría y orgullo. La estandarización productiva no se considera un fin, no quita personalidad al producto, es solo un recurso útil para mantener un alto estándar cualitativo. En los productos Lotus se cuidan los mínimos detalles y dan fiabilidad de valor.

buy lotus, buy Italy!



Food Catering Equipment





Made in Italy, made in FAMA.



Meat mincers



Meat mincers
and graters



Graters



Mixers



Slicers



Planetaries



The professional's choice



www.famaindustrie.com



Potato peeler and mussel washer



Vegetable cutters



Coffee grinders

and more...

The knowledge acquired over 60 years of activity is the result of a project that aimed at supplying high precision food processing equipment using top quality materials.

Fama Industrie is now a leading company in catering, bar and home appliance equipment manufacturing. This specialist equipment and accessories are manufactured to the highest standards in order to satisfy all the preparation needs.

FAMA INDUSTRIE: state-of-the-art technology designed to improve everyday life.

COMENDA

COMENDA: CUTTING EDGE, ENVIRONMENTALLY FRIENDLY WASHING SYSTEMS FOR THE CATERING WORLD.

AS THE PARENT COMPANY OF ALI GROUP, COMENDA'S NAME HAS BEEN ASSOCIATED WITH THE BEST PROFESSIONAL DISHWASHERS FOR OVER 50 YEARS. ESTABLISHED AMONG THE LEADING COMPANIES IN THE INDUSTRY, BOTH IN EUROPE AND AROUND THE WORLD. COMENDA PRODUCES AND MARKETS OVER 200 WASHING SOLUTIONS, FROM SMALL CUP AND GLASS WASHERS FOR BARS TO LARGE AUTOMATED, CONTINUOUS FEED SYSTEMS FOR RESTAURANTS, HOSPITALS, CANTEENS AND IN-FLIGHT CATERING. COMENDA ALSO DESIGNS AND SUPPLIES TAILOR-MADE SYSTEMS THAT MEET EVERY SPACE AND WORK FLOW REQUIREMENT, WITH CONSTANT ATTENTION PAID TO PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ITS RESOURCES.

NEW NE3 CONVEYOR DISHWASHER SERIES. MAXIMUM EFFICIENCY, HIGH PRODUCTIVITY AND THE LOWEST CONSUMPTION IN ITS CATEGORY THE RECORD-BREAKING DISHWASHER IS NOW A REALITY.

THE NE3 FLIGHT CONVEYOR BY COMENDA IS A MODULAR SYSTEM FOR PLATES AND CROCKERY THAT PROVIDES IMPRESSIVE SAVINGS ON NATURAL RESOURCES AND RUNNING COSTS.

DESIGNED FOR HEAVY AND CONTINUOUS WORKLOADS IN LARGE CANTEENS, HOSPITALS, HOTELS AND INFLIGHT CATERING, THE NEW NE3 SERIES WASHES UP TO 11,000 DISHES/HOUR WITH OUTSTANDING RESULTS IN TERMS OF CONSUMPTION OF WATER

(ONLY 33 LITERS FOR 1000 DISHES!), ENERGY, DETERGENT AND RINSE AID SAVINGS.

THESE NEW MACHINES HAVE EXTRA MONEY-SAVING FEATURES THANKS TO THE MANY STATE-OF-THE-ART TECHNOLOGIES DEVELOPED BY COMENDA. THE NEW 1,200 MM DRYING MODULE FOR TRAYS IS AN INTERESTING NEW ADDITION THAT PROVIDE PERFECT RESULTS.

THE NEW NE3 SERIES: THE BEST CHOICE FOR YOU AND THE ENVIRONMENT.



COMENDA

eco2

www.comenda.eu



Girarrosti elettrici ed a gas
Electrical and gas chicken-spits



Gyros
Gyros



Espositori caldi e freddi
Hot and cold counters



Forni pizza elettrici
Electrical pizza ovens



Forni elettrici a convezione
Electrical convection ovens



Linea Wurstel
Hot dog machines



Griglie a pietra lavica
Lava rock grills



Sterilizzatori per coltelli
Knives sterilizers



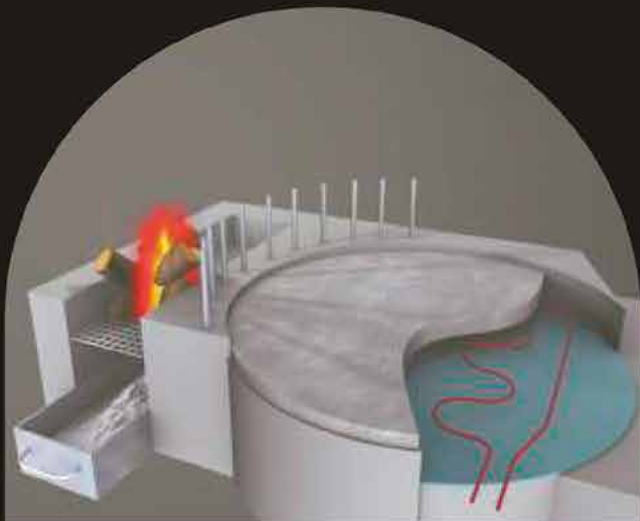
KUMA FORNI

Wood and Gas

Made in Italy

**ROTARY OVENS
FOR RESTAURANTS**





sub-plate cooking resistance



sub-plate cooking gas burner

Gas powered and wood fired rotary ovens

Our 20-years experience acquired in this sector let us offer you an innovative, functional and practical product.

Holding on our remarkable quality of tradition, technicians have improved the characteristics of the ovens making them technologically advanced.

New and unique features let you have:

- Permanent hot cooking plate with auxiliary heating
- Subsidiary and guaranteed plate submitted opposite the fire under plate cooking
- Fast and easy use of the electric control panel
- First-quality raw materials
- Low consumption electric armoured heater which let the oven maintain the plate temperature all the time during the working process

It's a KUMA FORNI patent

Right balance between tradition and technology

First quality materials are used to build the concrete part of our ovens.

Our products are made by highly heat reflected materials having rich alumina content, mixed, inserted into appropriate molds and immediately vibrated.

They're armed with computers allowing fast and easy management for the user.

www.kumaforni.it

Vai Monte Corno, 11
37057 S. G. LUPATOTO (VR) - ITALY
Tel. +39 045 8753264 info@kumaforni.it

100 TOUCH

La San Marco One Hundred



TOUCH THE FUTURE



www.lasanmarco.com





Confezionatrici sottovuoto a campana
Chamber vacuum packaging machines



Apparecchio cottura sottovuoto
Soft cooker



Termosigillatrici
Thermosealing machines



Impacchettatrici
Wrapping machines



Confezionatrici vuoto esterno
Outside vacuum packaging machines

MADE IN ITALY



EXPORT SELECTION

**MENSILE PROFESSIONALE
PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO**



Associato all'USPI
UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA ITALIANA

Registrazione Tribunale di Milano
Al n° .344 del 12.09.1981
Al n° .811 del 30.11.1987
Sped. In Abb. Postale - Gruppo IV-70

Editore
MADE IN ITALY 1946 Srls

Direzione - Amministrazione - Redazione - Pubblicità
Via C.Colombo - Res. Astri 4 - 20080 Basiglio (MI)
Tel 02-36560560 02-36560315
Fax 02-45497176

Web: www.madeinitaly1946.it
E-mail info@madeinitaly1946.it

Rea: N° 1900863
P.IVA: 06578080969

Presidente
Matteo Simone Polenghi

Direttore Responsabile
Matteo Simone Polenghi

Pubbliche Relazioni
Matteo Simone Polenghi

Grafica
Roberta Fiocchi

Traduzione
MAV International

Stampa
Grafiche 2000 - Cassinetta di Lugagnano (MI)

sommario

pag 1-61

Attrezzature Alberghiere
Hospitality equipment advertising



pag 16

Sommario/Summary

pag 17

Indice inserzionisti/Index



pag 59-72

Fiere Internazionali
International Exhibition

pag 73-80

Food & Beverage
Catering Advertising

indice

Aldo Cozzi	pag 20-21	Plasticconf	pag 24
Antica Gastronomia	pag 76-77	Primax	pag 27
Avo	pag 38	Quamar	pag 2-3
Ballarini	pag 52-53	Reano	pag 51
Caffè Haiti Roma	pag 75	Riseria Martinotti	IV copertina
Cartimballo	pag 26	Sail Italia	pag 50
Casta	pag 39	Silga	pag 29
CB	pag 11	Still Casa	pag 27
Comenda	pag 10, 32	SoulPack	pag 54-55
Conserve Rispoli	pag 74	Sud Capsule	pag 44-45
Elangrill	pag 42	Valko	pag 15
Eurotec Riga	pag 19	VDGlass	pag 43
Fama	pag 8-9	Vema Mirano	pag 18
Fasa	pag 25	WeGrill and More	pag 46-47
Ferraboli	pag 28		
G3 Ferrari	pag 40		
Ged	pag 30-31		
Gicar	pag 48-49		
Italmill	pag 78-79		
Kaan	pag 33		
Klarco	Il copertina e pag 1		
Kuma Forni	pag 12-13		
La San Marco	pag 14		
Lelit	pag 34-37		
Linea Dori	pag 57		
LungoParma	III copertina		
Lotus	pag 6-7		
MWM	pag 56		
Metaltecnica	pag 4-5		
Orved	pag 22-23		
Pentole Agnelli	pag 41		

servizi

B/Open	pag 61
Biofach	pag 63, 65, 67
Cibus	pag 70
Europain	pag 64
Eco Mondo	pag 59
FreeFrom	pag 69, 71
Host	pag 66
Parizza	pag 62
Sirha	pag 68
Sana	pag 60
Sial	pag 58
Sigep	pag 72



Apparecchi per Bar e Ristoranti Bar and Restaurant Machines

VEMA

la gamma completa è visibile sul catalogo generale nel nostro sito www.vemamirano.com
you can see the full range in the general catalogue in our web site www.vemamirano.com



CE 2083
Centrifuga estrazione immediata
Centrifuge immediate extraction



CI 2080/5/TR
Cioccolatiera trasp.
5 litri
Chocolate Pot
5 l. transp.



TR 2011
Tritaghiaccio per granite
Ice crusher slush puppies



SP 2072
Spremiagrumi
automatico
Automatic citrus
squeezer



SG 2081/3
Spezzaghiaccio
da 3 litri
Ice Breaker
3 l. container



FL 2006
Frappe 2 bicchieri inox
o trasp. a scelta
Frappe 2 s. steel beaker.
or transp. at choice



FR 2002
Frullatore 1
bicchiere trasp.
Blender with 1
transparent jug



FI 2088
Cioccolatiera, frappe,
vaporizzatore
Chocolate pot, frappe,
steamer



GR 2014
Gruppo a 4 servizi
Multi-functional
4 functions



PF 2095
Piastra/Forno media doppia funzione
Medium ceramic Grill/Oven two
functions



PV 2099
Piastra con unico coperchio
Ceramic grill with
only one cover



FP 2071/Q
Fornetto a 6 pinze resistenze quarzo
Grill oven 6 tongs quartz
resistances



TF 2096
Tostafette 500 fette/ora
Conveyor toaster
500 slices/hour

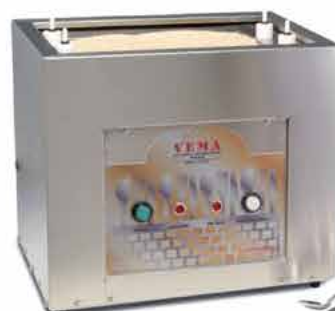


TP 2059
Tostapane a 2
forni verticali
Toaster with 2
vertical ovens



CU 2077
Cuoci Uova con 6 cestelli
Egg Boiler with 6 baskets

CP 2098
Cuoci Pasta
2 cestelli inox
Pasta Cooker
2 s. steel baskets



AP 2091/E
Asciuga Posate
economico
Economic Cutlery
Dryer

30035 Mirano - Venezia - Italy
Via Taglio Sinistro, 63/d
Tel. 041.5702216 - 041.5727539
041.5754598 - Fax 041.5700211
vemamirano@vemamirano.com



“Energize your sales with new products, new technology and new partnership!”



Focus on your brand and we will support your business effectively



Commercial HD microwave ovens - 1800W & 2100W

1800/2100Watts – 230V/1/50~60Hz, 35L capacity – 2 TOSHIBA Magnetrons – 5 Power levels – intermediate middle shelf – 10 Programmable Memory pads; 100 Memory Capability Stainless steel front & cover and cavity (Full SUS 430) – SUS 304 pull handle door – Interior oven light – Timer 60:00 – Fixed full size ceramic plate – Removable air filter



Commercial microwave oven GN 2/3 – manual

1000 Watts of power for fast heating – 230V/1/50~60Hz, 30L capacity GN 2/3 – TOSHIBA MAGNETRON - Full stainless steel – 10 minute dial timer is extremely easy to use – 5 power levels provides cooking flexibility – Fixed full size ceramic plate



Commercial microwave oven GN 2/3 – digital

1000 Watts of power for fast heating – 230V/1/50Hz, 30L capacity GN 2/3 – TOSHIBA MAGNETRON - Full stainless steel – 3 cooking stages and 5 power levels provides cooking flexibility – Fixed full size ceramic plate



Commercial microwave oven GN 1/2 – digital

1000 Watts of power for fast heating – 230V/1/50~60Hz, 25L capacity GN 1/2 TOSHIBA MAGNETRON - Full stainless steel – 3 cooking stages and 5 power levels provides cooking flexibility – Fixed full size ceramic plate



Commercial microwave oven GN 1/2 & GN 2/3– digital “SELF”

1000 Watts of power for fast heating – 230V/1/50~60Hz, 25L & 30L capacity GN 1/2 & GN 2/3 – TOSHIBA MAGNETRON - Full stainless steel – “START” pad pre-programmed: full power (1000 Watt) – Fixed full size ceramic plate



RIK-COEG 423CS GN
Professional compact combi steamer



RIB-3520ET
Professional induction cooker
3500/5000 Watts



RIB-3520EB
Professional induction cooker “Built in”



RIE-MAS902
Professional air sterilizers



EUROTEC RIGA INTERNATIONAL
VIA BOTTAI - BINDERWEG, 9/1 - 39011 LANA - ITALY
info@eurotecriga.com / www.eurotecriga.com
www.rigainternational.com / www.rigainternational.eu

La nostra Azienda: La A. Cozzi sas macchine per Pastifici, titolare Cav. Aldo Cozzi, si pone da diversi anni ai vertici del mercato nazionale ed internazionale nella costruzione e vendita di macchine per pasta corta e lunga, fresca, secca, pastorizzata, surgelata e prodotti affini quali Ravioli, Cappelletti, Tortellini, Gnocchi ecc., nonché prodotti particolari e tipici, anche con l'utilizzo di macchine. Presso le nostre sedi potrete soddisfare qualunque vostra esigenza, in quanto troverete macchinari di qualunque tipo e produzione, sia nuove che d'occasione; eccoVi alcuni esempi: Impastatrici ribaltabili, Sfogliatrici semiautomatiche, Presse per pasta, Cilindri automatici, Taglierine, Cappellettrici, Tortellinatrici, Raviolatrici, Gnoecatrici, Pastorizzatori, Essiccatoi a telai e a tunnel, Confezionatrici semiautomatiche e automatiche, Nidiatrici, Farfallatrici, macchine per Orecchiette e Trofie, ecc....

Siamo inoltre in grado di aprire negozi e laboratori completi per pasta fresca; nonché di recarci sul posto per l'installazione e l'insegnamento con ricettario per i meno esperti (con grande varietà di ripieni, da quelli classici di carne, alla ricotta, alle erbe, al salmone, ecc.), derivante da oltre vent'anni di esperienza come produttori di pasta e ravioli. Produciamo macchinari per ogni Vostra esigenza, dal negozio all'impianto industriale



The Company: A. Cozzi sas Pasta Machines, holder Cavalier Aldo Cozzi, places itself from various years on the top of the domestic and international market in the construction and sale of machines for short and long, fresh, dry, pasteurised, deep freeze pasta and analogous products as Ravioli, Cappelletti, Tortellini, Gnocchi, etc. and also particular and typical products, also with special machines. Near our centres you will be able to satisfy all your requirement, as you will find machinery of every type and production, as new that used.

Some examples: Tip-up mixer, Semi-automatic Sheeters, Pasta Extruders, Automatic Cylinders, Pasta Cutters, Cappelletti Machines, Tortellini Machines, Ravioli Machines, Dumplings Machines, Pasteurizers, Driers with trolleys and tunnels, semi-automatic and automatic Packaging Machines, Nests Machines, Butterflies Machines, Orecchiette and Trofie Machines, etc.

We are moreover in a position to opening complete shops and laboratories for fresh paste; and also we go on the place for installation and the instruction with prescription book for less expert (with great variety of fillings, from those classics of meat, to the annealed one, the spices, the salmon, etc), deriving beyond more than twenty years of experience like producers of pasta and ravioli. We manufacture every kind of industrial plants and machines for pasta shops.



Mod. C 240 - C 320 - C 400

Sfogliatrice semiautomatica: per pasta sfoglia e pasta lunga (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, ecc...) dotata di vasca impastatrice. *Semiautomatic extending machine for puff pastry and long pasta (noodles, tagliolini, pappardelle, ecc...) equipped with mixing bowl.*



Mod. KM 120

Combinata semiautomatica: sfogliatrice con raviolatrice per ravioli staccati di varie forme e misure, e taglierina per tagliatelle di varie misure. *Combined semiautomatic machine. Extending machine with ravioli machine for detached ravioli of various shapes and sizes, as well as dough cutter for noodles of various sizes.*



Mod. AT60DV-A250DV-A500DV-A540

Sfogliatrice automatica: a doppia vasca (foto) o vasca singola, con alberi d'impasto smontabili. (modelli con differenti larghezze di sfoglia sono realizzabili su richiesta) *Automatic extending machine with double bowl (see photo) or with single bowl, equipped with removable mixing shafts. (models for pastry of varying width are available on request)*



Mod. KA 160

Combinata automatica: sfogliatrice automatica con raviolatrice per ravioli staccati di varie forme e misure, e taglierina automatica: dotata di vasca impastatrice. *Combined automatic machine. Automatic extending machine with ravioli machine for detached ravioli of various shapes and sizes, as well as automatic dough cutter: it is provided with mixing bowl.*



Mod. TS. 160 - TS 250 - TS 300 - TS 600

Taglierina automatica per la produzione di tagliatelle o sfoglia di varie misure o lunghezze. *AUTOMATIC DOUGH CUTTER for the production of noodles or pastry of various sizes or lengths.*



Mod. RS120/160/250 Mod. RSTS 160 Mod. RSA 250/500/540

Raviolatrice: a doppia sfoglia per la produzione di ravioli staccato di varie forme e misure; possibilità di alimentazione ripieno tramite borchiere (foto) o continuo con distribuzione ad aste. *Double pastry ravioli machine, suitable for the production of detached ravioli of various shapes and sizes; filling feeding through glass (see photo) or continuous feeding with rod distribution.*



Mod. RC 140- RC 250- RC 500- RC 540

Cappellettrici: per la produzione di cappelletti, tortellini, e ravioli di varie forme e misure a sfoglia semplice. Alimentazione ripieno in continuo con distribuzione ad aste. *RAVIOLI MACHINE for the production of "cappelletti", "tortellini" and simple pastry ravioli of various shapes and sizes. Continuous filling feeding with rod distribution.*



Mod. GN 2 - GN 4 (foto) - GN 8 - GN 12

Gnoecatrici: per la produzione di gnocchi di patate con impasti a freddo o a caldo; con alimentazione in continuo. *Gnocchi machine for the production of potato gnocchi with cold or hot dough: it is equipped with continuous feeding.*



Mod. PC 200 DV - PC 300 DV

Pressa automatica a ciclo continuo per elevate produzioni di vari tipi di pasta, con possibilità di estrusione con testata verticale, pompa del vuoto, raffreddamento canale di estrusione. *Continuous cycle automatic press for high production of various types of pasta, with the possibility of extrusion with vertical head, vacuum pump, extrusion channel cooling.*



Mod. PC 65 - PC 95 - PC 55 - PC 100 - PC 150 (foto)
 Pressa automatica (a ciclo continuo o discontinuo) per la produzione di pasta lunga, corta, sfoglia e formati tipici regionali. Adatta per piccole e medie produzioni.
(Machine in continuous or discontinuous cycle)
 Automatic PRESS for the production of long and short pasta, pastry and typical regional formats.
 It is suitable for small and medium-scale production.



Mod. EC 25 / 50 / 100 / 150 / 200
 Essiccatore: modulare statico ad armadio, adatto per l'essiccazione di pasta corta, lunga e nidi nonché per l'asciugatura delle paste pastorizzate.
Cabinet type static modular DRYER, suitable for the drying of macaroni, long pasta and noodles, as well as for the drying of the pasteurised pastes.



Mod. TB 100 / 200 / 300 Mod. TG per raffreddamento gnocchi / Mod. TG per gnocchi cooling.
 Trabatto inox: per la pre-asciugatura e la separazione di paste e ravioli, pastorizzati e non. Apparecchio a piani vibranti con ventilazione riscaldata elettricamente.
Stainless steel MULTIPLE SIEVE for the pre-drying and the separation of pasteurised and non-pasteurised pastes and ravioli. Equipment provided with vibrating lanes with electrically heated ventilation.



Linea per la produzione di cappelletti, composta da:
 impastatrice Ribaltabile IR 130
 Cilindro automatico A540F+
 Cappellettrice / Raviolatrice RC540.
 La linea può essere abbinata a linee di pastorizzazione o pre-cottura
 "CAPPELLETTI" PRODUCTION LINE, consisting of:
 IR 130 TIP-UP MIXER
 A540F+ AUTOMATIC CYLINDER
 RC540 "CAPPELLETTI" / RAVIOLI MACHINE.
 This production line can be combined with pasteurising or pre-cooking lines.



Linea per la produzione di ravioli a doppia sfoglia, composta da:
 impastatrice ribaltabile IR 130;
 Cilindro automatico A540F2 a doppia uscita.
 Raviolatrice a Doppia sfoglia RSA540.
 La linea può essere abbinata a linee di pastorizzazione o pre-cottura.
 DOUBLE-PASTRY RAVIOLI PRODUCTION LINE, consisting of:
 IR 130 TIP-UP MIXER
 A540F2 AUTOMATIC CYLINDER - provided with double outlet,
 RSA540 DOUBLE-PASTRY RAVIOLI MACHINE.
 This production line can be combined with pasteurising or pre-cooking lines.



Esempio di linea di pesatura, con disimpilatore per confezionamento in vaschette
 Example of weighing line to pack with basins



Mod. PC 300 VRT con IM 80
 Pressa da 300/350 KG/H con alimentazione per produzione in continuo tramite vasca ribaltabile (possibile alimentazione con impastatrice continua tipo Grim).
 Extruder for 300/350 Kg/h feed, for continuously production, by Tip-up mixer (it is possible to feed the extruder by continuous mixer, Grim type.)

La ditta Aldo Cozzi s.a.s. Esegue su richiesta macchinari speciali e linee di confezionamento
 Aldo Cozzi Makes, on request. Special machines and packaging lines.

ALDO COZZI S.A.S.

S.S. Sempione 36 - 20015 PARABIAGO (MI) - Tel. 0039 0331 557200 - fax 0039 0331 556768
 Email: cozzialdo@login.it - www.aldocozzi.com



VacuumMasters

VGP Line

La nuova frontiera della sigillatura di vaschette nella modalità vuoto, vuoto-gas e solo sigillatura, in ogni lato della vaschetta. Può sigillare in vaschette prodotti solidi, liquidi e soft esaltandone qualità e freschezza e prolungandone la durata di conservazione.

The new era of trays thermosealing in vacuum mode, vacuum and gas mode or only perfect sealing mode. The machine can vacuum pack solid, liquid and soft products enhancing quality and freshness and prolonging the shelf life.



Cuisson Line



La più completa linea di confezionatrici "all in one" presenti nel mercato del sottovuoto, l'unica veramente "full-optional" pensata per gli Chef più esigenti.

Confeziona perfettamente qualsiasi prodotto: liquido, solido e delicato.

The most "full-optional" vacuum packing machine present in the vacuum packing machine sector. The new cuisson line has been designed even for the most demanding Chef. It is able to vacuum pack any kind of solid, liquid and soft product.



Profi Line

Sono le più piccole termosigillatrici per dimensioni, dotate di una regolazione elettronica della temperatura e di un piano di lavoro studiato per garantire uniformità di saldatura su tutti i bordi della vaschetta.

The smallest food tray sealing machines in size, equipped with electronic temperature regulation and a fixed work surface to ensure a uniform sealing on all edges.



Svthermo

L'unico bagno termostatico sul mercato munito di 3 sonde e di controllo millesimale della temperatura. Ideale per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura.

The unique sous-vide cooking system equipped with 3 core probes at thousandth temperature control. Ideal for products cooked at low temperature.



Evox Line

Linea Evox 30 è compatta, ergonomica e dotata di vuoto sensoriale; si caratterizza per un'estrema versatilità, consentendo la creazione di vuoto interno ed esterno con sorprendente rapidità.

Evox line 30 is compact, ergonomic and equipped with vacuum sensor, is characterized by extreme versatility, enabling the creation of vacuum inside and outside with surprising speed.



Evox 30



Evox 25 f1





CONSEGNA IN
TUTTA ITALIA
24/48 H

CHIAMA SUBITO
+39 0931 761444
WWW.PLASTICONFSHOP.COM

IL TAKE AWAY PRATICO, SICURO E PERSONALIZZATO

STAMPA IL TUO
LOGO ANCHE IN
PICCOLE TIRATURE





FASA, gli strumenti di cottura degli intenditori.

FASA difende i valori della cucina e della tipicità coniugando il progresso e la tecnologia con il rispetto della tradizione gastronomica italiana ed internazionale. FASA, con la sua gamma di prodotti altamente specializzati, garantisce cotture perfette per ogni ricetta, all'altezza del più esigente gourmet.




UNIONE ITALIANA RISTORATORI

www.fasapentole.com



FASA

Pentole Professionali

Made in Italy



**Ogni prodotto
ha un'anima in cartone
che lo rende più desiderabile e bello
agli occhi del consumatore**



Cartimballo, la fabbrica delle cartoidee,
progetta e produce espositori e packaging d'autore
per esaltare i vostri prodotti e dare maggior peso al brand.

Venite a scoprire come su
www.cartimballo.it



CARTIMBALLO

Cartimballo s.p.a.

Via 1° Maggio, 30 - 31020 Falzé di Piave (TV) - Italia

Tel. +39.0438.895106 - Fax. +39.0438.895157 - info@cartimballospa.it - www.cartimballo.it

Lo stile vibrante per i vostri menu

Portamenu fluo in cuoio rigenerato, eco-compatibile, riciclato e atossico



Targhetta in plexiglas con effetto cromato



Sei buste interne per l'inserimento dei menu

Ogni modello di portamenu comprende anche tutti gli accessori coordinati

Scopri la nostra gamma di portamenu!
www.stil-casa.it



PIZZERIA



PORTAMENU



LAVAGNE E BACHECHE



HOTELLERIA



CONTENITORI



IGIENE E PULIZIA

StilCasa

HO.RE.CA. professional supply

Stil Casa di Marcheselli Angelo & C s.n.c. - via Milano 195 - 46019 Cogozzo di Viadana (Mn) - Tel +39 0375.88225 - Fax +39 0375.88227 - www.stil-casa.it - stilcasa@stil-casa.it

Il vantaggio della scelta

+39 0375.88225 www.stil-casa.it



ITALIAN BARBECUE PROTAGONIST



LA FORZA DEL «MADE IN ITALY!»
FERRABOLI SRL Via Industriale 27, 25080 Prevalle (Bs)
Tel. 030.603821 Fax 030.6801171 - www.ferraboli.it

The italian
style in
the cooking
system



SILGA S.p.A. - Via Veneto, 15
20090 BUCCINASCO (MI) ITALY
Tel. ++39 (0)2 48840579 r.a.
Fax ++39 (0)2 48841567
www.silgainox.com
e-mail: silga@silga.it



PREMIO
MERCURIO D'ORO®

SILGA®
SPA

100% MADE IN ITALY - SINCE 1967



Rototrans-Oven "Mirror"

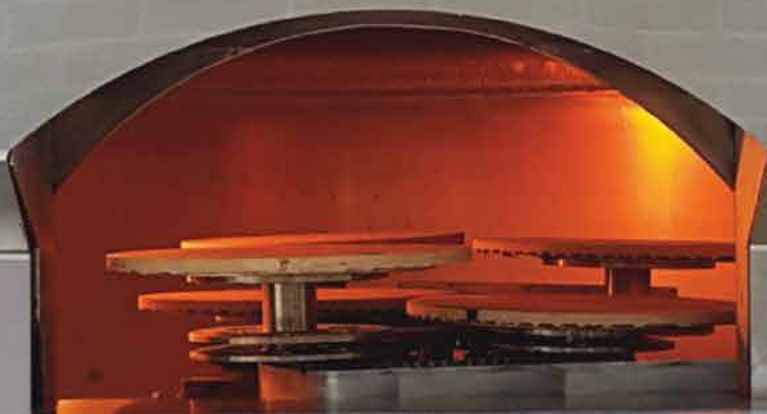
Technology and Tradition

The new concept to produce high quality Italian Pizza



GIANNI
Engineering
& Design

www.ged-italia.it



Technical Data

Dimensions : 1175 x 1700 - h1640 mm

Weight: 180 kg

Gas: GPL, Metan Gas

Gas Heater Power medium: 13Kw/h

Electric Power: 3,5 Kw monofase

Performances

Number of pizzas: 50-60 pizzas/hour

Cooking time : around 2,5 min/pizza

Quality: High, Italian pizza

Igiene

Maximum, all realized in steel, possibility to extract the stone plates easily and quickly

Internal Capacity:

6 pizzas of Diameter 30 cm into an Oven of diameter 100 cm

ROTOTRANS - OVEN FEATURES

Preparing pizza according to traditional method



- Oven heated by gas with or without wood
- Pizza introduction outside, not inside the oven (innovation)
- NO pizza management inside the oven (innovation)

Pizza Oven Innovation

Rototrans-Oven what change, so innovative



- Introduction of pizzas 'very easy' without need of experience by people
- Manual management of pizzas: absent
- Power on and temperature maintenance: automatic
- High speed and quality standardization
- Totally built in steel
- Sistem and dedigne Patented



- Production in quality is maximized, no waste, hygiene is maximized (everything built in steel)
- Optimization of the internal space, maximum number of pizzas per surface
- People skills lowest, cooking can be managed by personal with no experience
- High speed and quality standardization

Rototrans-Oven

COOKING PROCESS INNOVATION

Placing Pizza

You place pizza on a stone plate (traditional Italian way) at the Oven mouth in an easy way.



1

Cooking pizza

Pizzas make a lot of revolutions on themselves along an optimized internal path inside the oven.



2

Picking pizza

You pick cooked pizza up in the same place, at the Oven mouth.



3

G.E.D. s.a.s. di GIANNI Paolo & C.
Viale S. Concordio Trav 1 - 55100 Lucca
C.F. & P.I. 02272730462 Tel. 0583/582.322 ged-sas@pec.it





-50% sui costi per il risciacquo.

Mai visto un risparmio così brillante!

La nuova NE3 è la lavastoviglie a nastro dei record. Record di prestazioni perché si distingue per elevata produttività e versatilità. Record di risparmio perché utilizza solo 33 ml di acqua per il risciacquo di un piatto! Grazie al sistema brevettato Multirinse®, infatti, riduce notevolmente i consumi di acqua, energia, detersivo e brillantante e assicura un concreto risparmio sui costi di gestione. Record di flessibilità perché si adatta a ogni progetto e a ogni esigenza di spazio e produzione. Comenda, infatti, offre non solo attrezzature di qualità ma anche un team di consulenti che può studiare e realizzare soluzioni di lavaggio complete e mirate a tutte le esigenze.

NE3 è la soluzione ideale per grandi mense, ospedali, alberghi e inflight catering.



www.comenda.eu



*yes,
we kaan*



I
Innovazione
Innovation



S
Sicurezza
Safety



Q
Qualità
Quality

Drying ironers
Stiratrici asciuganti
130 - 310 cm
32 - 35 - 50 - 70 cm Ø



**La qualità per
il successo**
Mangani asciuganti -
senza impiego di asciugature

**Due to the
success of quality**
Drying-ironing machines -
no longer necessary drying







It's coffee Time

our key
features



QUALITY
COMPONENTS



FUNCTIONAL
DESIGN



DETAILS
CARE



HIGH
TECHNOLOGY



Mara
PL62T



Kate
PL82T



William
PL72T

LELIT

espresso.lelit.com





FOR THOSE WHO
**LOVE
PERFECTION**

our key
features



**QUALITY
COMPONENTS**



**FUNCTIONAL
DESIGN**



**DETAILS
CARE**



**HIGH
TECHNOLOGY**



PG028

 **LELIT**

ironing.lelit.com



Nulla è più prezioso della Qualità

UNA PASSIONE DI FAMIGLIA, DA OLTRE 70 ANNI.

AVO - Aldo Valsecchi S.p.A. rappresenta uno dei marchi storici nella produzione di ruote e supporti "made in Italy". Nata nel 1943 ad Omegna, l'azienda ha da sempre puntato sulla qualità dei suoi prodotti, sulla tecnologia più avanzata, sia nelle tecniche costruttive sia nei materiali, e su una grande attenzione alle esigenze del cliente, che gli ha permesso di interpretarne i mutamenti nello stile di vita e nelle abitudini di tutti i giorni. Ma il vero fattore vincente è la passione con cui i membri della famiglia Valsecchi guidano l'impresa, un mix di tradizione e di innovazione che l'ha portata a diventare un leader in Europa, puntando costantemente a nuovi traguardi nel nome della qualità e dell'attenzione all'ambiente.



ALDO VALSECCHI S.p.A. Ruote e Supporti Via XX Settembre, 107 28883 Gravellona Toce (VB)
tel. +39 0323 869911 fax +39 0323 865530 venditeitalia@avo.it export@avo.it www.avo.it

made in italy

Quality makes the difference

100% MADE IN ITALY

Professional Cooking Equipment



Vesta 900



Tiqu7 700



Automatic pasta cookers 

Customized Ethnic Equipment



Chinese Ranges
Eurasia Ranges



Teppanyaki
Dim Sum
Yakitori



Via F.lli Lumière, 11 - (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy
Tel. (+39) 0543 78 29 20 - Fax (+39) 0543 78 29 25 - casta@casta.com

www.casta.com

Pasta fresca come una volta!

Miscelazione morbida e senza grumi anche per le ricette con gli impasti più duri!

Potenza:
1200W
MAX

CORPO
IN
METALLO

Capacità
5,2L

8
velocità

Contenitore
INOX
Alimentare
★★★★★



Libera la tua creatività in cucina!

L'impastatrice PASTAIO DELUXE è realizzata con motore a presa diretta per garantire un consumo minore abbinato ad una maggiore forza che vi consentirà di lavorare anche gli impasti più duri con grande semplicità. L'azione di miscelazione planetaria ad alte prestazioni con controllo a 8 velocità permette inoltre una copertura totale della ciotola ed una miscelazione morbida e senza grumi. È perfetta per preparare impasti di pizza, pane, dolci e biscotti, ed acquistando gli specifici accessori opzionali, sarà possibile tritare la carne, tirare la pasta e preparare tagliatelle e spaghetti in pochi minuti!



Motore a presa diretta.



Design elegante con corpo in metallo.
Disponibile in 2 colori

G3FERRARI®

www.g3ferrari.it



IMPRESA STORICA D'ITALIA



www.spiwebitalia.com

ABBIAMO ALZATO IL LIVELLO IN CUCINA.

La passione è la nostra materia prima. Per questo dal 1907 le nostre pentole sono le protagoniste della migliore cucina italiana. La nostra ricetta è semplice: innovazione, design, tecnologia e ricerca dei migliori materiali. Così nascono le nostre pentole in alluminio, rame, acciaio, pietra ollare, ferro e oro. Più di 3000 prodotti di qualità eccellente, per garantire ad ogni chef un livello sempre più alto in cucina.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



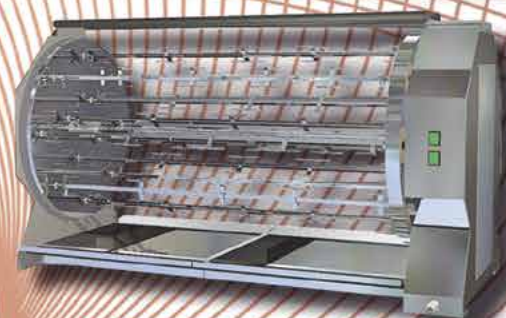
UNIONE ITALIANA RISTORATORI

Elangrill

DIAMO VALORE al NOSTRO Made in Italy

PRODOTTI

GIRARROSTI - CHURRASCHE - PIZZA GRILL -
GRIGLIE - MULTIGRILL



50
da oltre 50 anni
DI ESPERIENZA

www.elangrill.com

via A. Diaz, 91 - 21057 OLGiate OLONA (VA) Telefono +39 0331 643332 - 649514



VDGLASS

DESIGN & TECHNOLOGY

CRAFTY

Italian Taste



SON.hyx[®]

Clarity and brilliance
unchanged after 4000
washing cycles

TITANIUM Reinforced[®]

Calice Italiano 100%

visit www.vdglass.it



Made in co-operation with

Luigi Bormioli
ITALY

Capsulatrice
Semiautomatica
per la chiusura
di capsule:
twist, ct, a vite.



Capsulatrice Manuale
per la chiusura
di tappi a pressione:
Ø 45mm, tappi corona.



Ricambi per
capsulatrici



Capsulatrice
Automatica
di capsule twist



Capsule con dispenser



Pressino salvaroma



Manovuotometro





SUD CAPSULE

s.r.l.

Metal Closures for Jars and Bottles



Fondata nel 1985, la nostra azienda produce e commercializza capsule ad uso alimentare in tutti i formati presenti sul mercato e per qualunque tipologia di prodotto.

Siamo leader in Italia per la produzione di capsule utilizzate per la chiusura di **conservas fatte in casa** e presenti all'estero con uffici commerciali.

Le nostre capsule sono adatte sia per il riempimento a caldo che a freddo e compatibili con i processi di **pastorizzazione** e di **sterilizzazione**.

Siamo in grado di offrire un'ampia gamma di **decorazioni litografiche** e di colorazioni multiple per consentire ai nostri clienti una efficace comunicazione del proprio brand e di personalizzazione del prodotto.

Forniamo capsule in **confezioni da 100 pz., 50 pz. e 12 pz.** oppure in differente formato, in base alle specifiche richieste.

Un **team di tecnici** è a disposizione dei nostri clienti per la risoluzione di qualunque problema tecnico e consulenza relativa al sistema di chiusura.

Dal 2007 la Sud Capsule fa parte del **gruppo Tecnocap**, multinazionale nel settore del imballaggio metallico e terzo al mondo per la produzione di capsule metalliche.

La nostra azienda è certificata in base alle norme UNI EN ISO 9001:2015



BROILER SYSTEM 100% MADE IN ITALY



UN CONCETTO INNOVATIVO DI 'GRIGLIA TRADIZIONALE'

Il "Broiler Grill" professionale dalle grandi potenzialità. Grazie alla sua versatilità e potenza è l'ideale per Food Truck, Snack-Bar, Birrerie, Pub, Ristoranti, Catering e tutte le attività di ristorazione che vogliono offrire un nuovo e più sano modo di fare "la griglia".

Il cuore pulsante del broiler WeGrill sta nei potenti Infrarossi irradiati dai bruciatori ceramici o dalle sue piastre radianti, in grado di raggiungere una temperatura di 850°, riproducendo così la temperatura e l'effetto del carbone incandescente, che appunto emette i raggi infrarossi tipici della miglior brace.

La Formazione Vincente

Toaster Grill, come anche il resto della gamma WeGrill è disponibile con alimentazione a gas o elettrico, grazie al sistema a infrarossi raggiunge la temperatura ottimale di cottura in 4 minuti, riduce i tempi di cottura, esalta il gusto e la genuinità dei cibi, donando la croccantezza superficiale e mantenendo la fragranza interna dei prodotti, come nella classica cottura alla brace/griglia.

I tempi di doratura e gratinatura possono ridursi a pochi secondi con il Broiler System di WeGrill and more.

WeGrill Highlander sarà in grado di adattarsi agli spazi ridotti della tua cucina permettendoti di raggiungere risultati di cottura straordinari. La potenza del infrarosso garantirà reazioni di Maillard, profumi intensi delle carni e dei pesci arrostiti e la tua carta potrà vantare pietanze degne di una braceria top.

Di dimensioni compatte WeGrill Highlander assicura una produzione oraria fino a 100 burger.

Il gioco si fa veramente serio con i modelli Hereford e Aberdeen, in grado di garantire grande mole di lavoro, dai 180 ai 250 burger orari, restando estremamente duttili grazie alla possibilità di modulare la potenza dell'infrarosso.

Le Steak saranno sempre profumate e gustose, le grigliate di carne e pesce conquisteranno i clienti che non potranno più fare a meno della qualità certificata WeGrill.

Scopri di più sul sito www.wegrillandmore.eu e sulla pagina instagram @wegrillandmore.



The professional "Broiler Grill" with great potential. Thanks to its versatility and power, it is ideal for Food Trucks, Snack-Bars, Breweries, Pubs, Restaurants, Catering and all catering businesses that want to offer a new and healthier way of doing "the grill".

The beating heart of the WeGrill broiler lies in the powerful Infrared radiated by the ceramic burners or its radiant plates, capable of reaching a temperature of 850 °, thus reproducing the temperature and the effect of the incandescent embers, which precisely emits the infrared rays typical of the best charcoal.

The Winning Formation

Toaster Grill, as well as the rest of the WeGrill range is available with gas or electric power, thanks to the infrared system it reaches the optimal cooking temperature in 4 minutes, reduces cooking times, enhances the taste and authenticity of the food, giving the superficial crispness and maintaining the internal fragrance of the products, as in the classic cooking on the grill / grill.

The browning and gratin times can be reduced to a few seconds with the WeGrill and more Broiler System.

WeGrill Highlander will be able to adapt to the small spaces of your kitchen allowing you to achieve extraordinary cooking results.

The power of the infrared will guarantee Maillard reactions, intense aromas of roasted meats and fish and your menu will boast dishes worthy of a top grill.

Compact size WeGrill Highlander ensures an hourly production of up to 100 burgers.

The game gets really serious with the Hereford and Aberdeen models, able to guarantee great workload, from 180 to 250 burgers per hour, remaining extremely flexible thanks to the possibility of modulating the infrared power.

The steaks will always be fragrant and tasty, the grilled meat and fish will win over customers who will no longer be able to do without the certified quality WeGrill.

Find out more on the website www.wegrillandmore.eu and on the instagram page @wegrillandmore.



100% ACCIAIO 304

100% STAINLESS STEEL 304

- 40% RIDUZIONE TEMPI DI COTTURA

- 40% REDUCED COOKING TIMES

**- 80% FUMO ED ODORI GRAZIE
AL SISTEMA DI COTTURA "DALL'ALTO"**

**- 80% SMELL AND SMOKE
THANKS TO "TOP" COOKING SYSTEM**



**850°C DI TEMPERATURA RAGGIUNTA
DAI BRUCIATORI IN CERAMICA IN GRADO DI RIPRODURRE
LA COTTURA AD INFRAROSSI TIPICA DELLE MIGLIORI BRACI**

**850°C COOKING TEMPERATURE POWERFUL CERAMIC
BURNERS REPRODUCING INFRARED RADIATION
TYPICAL OF THE BEST EMBERS**

GAMMA ELETTRICA

**OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA
GRAZIE ALLE LAMPADINE AL QUARZO
IN GRADO DI RICREARE IL POTERE
DELLA FREQUENZA A INFRAROSSI**

ELECTRIC RANGE

**ENERGY OPTIMIZATION WITH
E-MASTER BROILER
CREATE THE POWER
OF INFRARED FREQUENCY RADIATION**



+

+

+

+

+

+

+

+

GICAR

power to electronics



Gicar S.r.l · Via Como angolo Via Laghetto · 23807 Merate (LC) Italia
 Tel. (0039) 039.990.6035 · Fax (0039) 039.599.686
 Website: www.gicarsrl.com · Email info@gicarsrl.com

Da oltre 50 anni ci occupiamo di progettazione hardware / software e produzione di schede elettroniche per i seguenti settori:

Gicar designs and produces since more than 50 years electronic boards for the following sectors:



Macchine per caffè
Coffee machines



Distributori automatici
Vending machines



Trattamento acque e impianti spillatura bevande
Water treatment and beverage dispensation machines



Confezionamento
Packaging



Apparecchiature per cottura
Ovens and cooking machines



Banchi e macchine per gelato e freddo
Cooling and ice-cream machines



Quadri elettrici/
Automazione
*Electrical switchboards/
Automation*



Apparecchiature medicali
Medical equipments



Macchine per stiro e lavanderia
Ironing and laundry machines



Lavastoviglie industriali
Industrial washing-machines

SAILITALIAYACHTMANAGEMENT



Cos'è La Gestione?

Sailitalia propone l'acquisto con formula di gestione dal 1987

Il programma vi permette di navigare diverse settimane all'anno sulla vostra barca o una equivalente in Italia e nel Mondo

Quando il proprietario non usa la barca, la Sailitalia la noleggia garantendo una rendita indipendentemente se la barca verrà locata o meno

Sailitalia si prende carico dell'ormeggio, assicurazione e dell'intera gestione della barca

I Vantaggi del Proprietario

Rendita mensile fissa e garantita.

Da 4 a 6 settimane di utilizzo, più altre settimane last minute.

Accesso alle nostre basi in Italia e nel Mondo.

Zero costi di gestione e di manutenzione

Utilizzo di altre imbarcazioni

Equipe specializzata dedicata al Proprietario



Sailitalia





Articoli da Tavola



Macchinari per la pulizia

Macchine ristorazione



Naboo



LAINOX



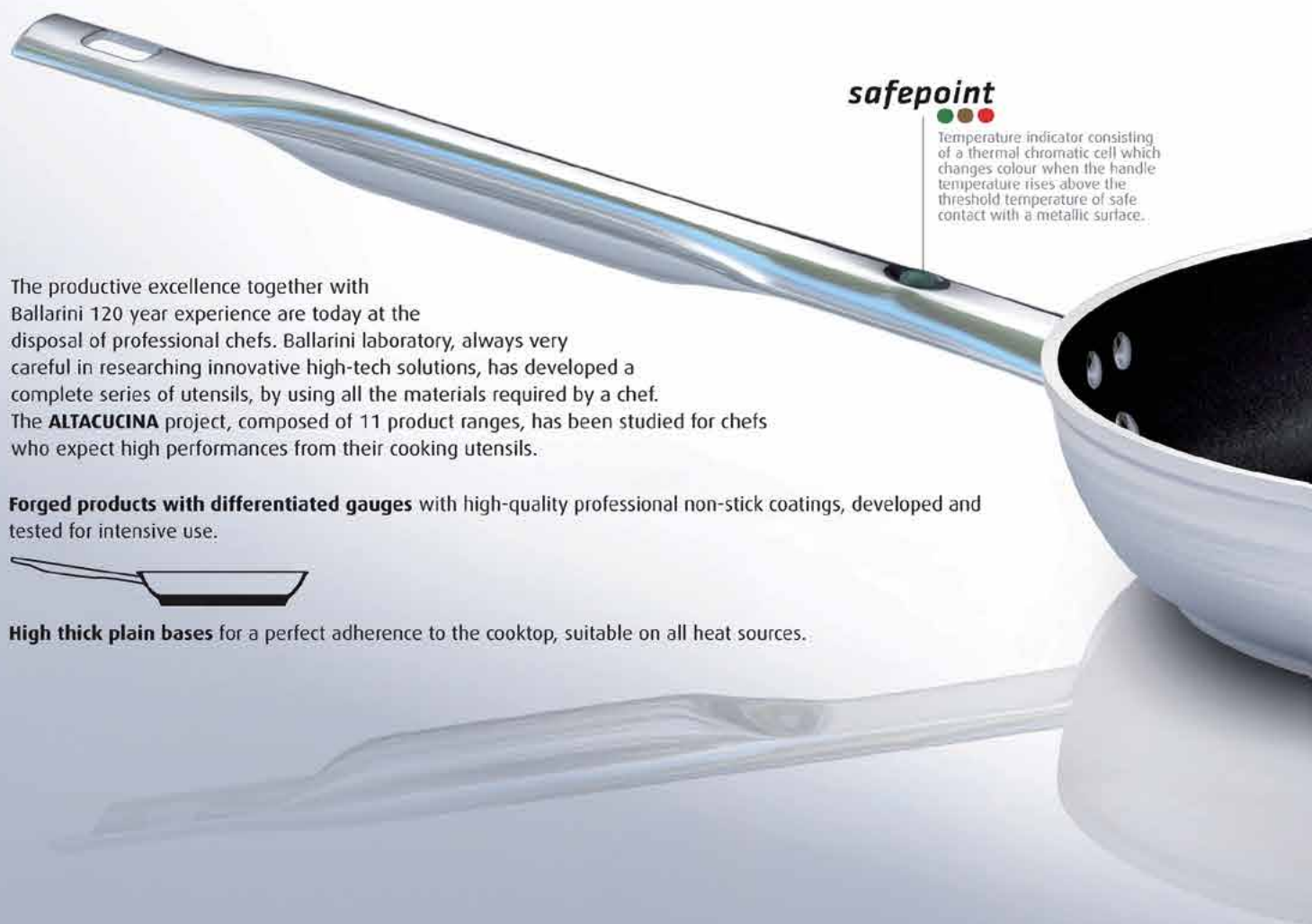
Sede operativa e Show Room
10090 San Giorgio C.se (TO)
Via Circonvallazione, 43
0124/ 450781
www.reano.net
info@reano.net

Dai sistemi di lavaggio professionali alle attrezzature di cucina, dalle linee di cortesia agli arredi di sala, dalla fine porcellana alla posateria più elegante, sarete seguiti e consigliati in ogni vostra scelta.



Cucine ad induzione

Innovation, technology and 120 years of experience. Now available for professional chefs.



safepoint

Temperature indicator consisting of a thermal chromatic cell which changes colour when the handle temperature rises above the threshold temperature of safe contact with a metallic surface.

The productive excellence together with Ballarini 120 year experience are today at the disposal of professional chefs. Ballarini laboratory, always very careful in researching innovative high-tech solutions, has developed a complete series of utensils, by using all the materials required by a chef. The **ALTACUCINA** project, composed of 11 product ranges, has been studied for chefs who expect high performances from their cooking utensils.

Forged products with differentiated gauges with high-quality professional non-stick coatings, developed and tested for intensive use.



High thick plain bases for a perfect adherence to the cooktop, suitable on all heat sources.



All Ballarini items are guaranteed for foodstuff contact and comply with applicable requirements of Italian and European laws - in particular with the legislative Decree no. 155/97 implementing the CEE directives 99/43 and 96/3 HACCP.



Company with a UNI EN ISO 9001:2008 certified system quality.



Company certified on the basis of the environmental management system UNI EN ISO 14001

11 product ranges
 more than 700 articles
 150 models
 4 different non-stick coatings



non-stick coatings especially developed for ho.re.ca. segment



THE ALTACUCINA PROJECT

7000 RANGE
White aluminium

2000 RANGE
Kerastone Profi non-stick coating

4000 RANGE
White aluminium, extra-thick body

4500 RANGE
Kerastone Profi Superior coating, extra-thick body

5000 RANGE
Kerastone Profi Superior coating, forged body

5500 RANGE
Kerastone Profi Extreme coating, forged body

6000 RANGE
Kerastone Profi Superior coating, suitable for induction heating

3000 RANGE
Iron

8000 RANGE
Gastro Norm

9000 RANGE
Stainless/steel

1000 RANGE
Copper



MADE IN ITALY

SoulPack

Your packaging solution

DIVISIONE PACKAGING INDUSTRIALE

**Bobine
Preformati
Fogli**



Via 2 Giugno 139, Gorla Maggiore 21050 (VA) ITALY | Tel. +39 0331 1813177 |
+39 0331 827764 | Fax. +39 0331 1582089 | Email: info@soulpack.it

www.soulpack.it

SoulPack

Your packaging solution

RISTORAZIONE YOGURTERIE FINGER FOOD

DIVISIONE RETAIL PRONTO PACK
Confezioni rigide di varia natura
per:

Bar
Salumerie
Gastronomie
Pasticcerie

**PRONTO
PACK**

Mense
Ristoranti
Gelaterie





MONTALTI WORLDWIDE MOVING
MANAGE YOUR WORLD

50 years and much beyond



Dalla Romagna che lavora, al mondo che si muove.

- Magazzino generale
- Deposito doganale
- Deposito fiscale IVA e accise
- Deposito e magazzino secco nazionale, comunitario ed estero
- Fornitura di spazio a privati
- Deposito magazzino frigorifero (-20°C e 0°C) nazionale, comunitario ed estero
- Trasporto, spedizione e distribuzione delle merci (mare, terra, aereo) casa di spedizioni
- Movimentazione delle merci e preparazione degli ordini
- Emissione fedeli di deposito e warrants
- Operatività doganale



WOODEN PROFESSIONAL EQUIPMENT PRODUCTION FOR BAKERIES AND PIZZERIAS

*PRODUZIONE ATTREZZATURE PROFESSIONALI
IN LEGNO PER PANIFICI E PIZZERIE*



In the last 50 years, Dori's Carpenters, from father to son, continue to represent a reference for bakers and pizzerias.

The quality of materials, together with the ability of ancient craftsmanship, create perfect tools for all use and make this company a reference for professionals in the field of the "White Art".

Our peel are unique for lasting, handling and lightness compared to those industrial tools which cause problems to professional users in daily activity.

Our production is equally divided between our standard products in the catalogue and tools "on demand" like beech plywood pizza showing boards, muted beech tabletop and cutting boards. Our experience and knowledge, especially "on the field" of different ovens, allow us to supply complete projects for the whole professional furniture: from cutting boards to shelves for bread.

Our production is guaranteed by the use of special no toxic treatment.



www.lineadori.com

For informations or orders send us an e-mail to the following address: info@lineadori.com

LINEA DORI 3000 Srl Via di Vigna Girelli 48b 00148 ROMA (ITALY) Phone +39 06 65 67 16 26

SIAL



**INSPIRE
FOOD
BUSINESS**



#OWNTHECHANGE

Conception : Bug Agency

Food Images by  www.stockfood.com

COMEXPOSIUM

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Paris



18-22 OCTOBER 2020
PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

SIALPARIS.COM #SIALParis    

**Per ulteriori informazioni:
Saloni Internazionali Francesi
e-mail: adelpriori@salonifrancesi.it
Tel: 02/43 43 53 27**

CATANIA 2020

AMBIENTE E AMBIENTI



ACTION FOR THE FUTURE

Gentili espositori,
è con un'emozione particolare che quest'anno do a tutti voi il benvenuto alla dodicesima edizione del Salone Internazionale Progetto Comfort e alla seconda edizione di Ecomed Green Expo del Mediterraneo.

Grazie al prezioso contributo del Comitato Tecnico Scientifico, la nostra esposizione diventa oggi anche uno spazio di confronto e informazione su rifiuti e bonifiche, acqua e mobilità sostenibile. Con un punto di vista particolare: abbiamo infatti scelto di rivolgere il nostro sguardo al Mediterraneo.

Inutile dire che senza di voi tutto questo non sarebbe stato possibile. Grazie dunque a chi ha creduto in noi sin dall'inizio e a chi s'è aggiunto strada facendo. Grazie alle grandi aziende che sono la colonna portante dell'economia di questo paese e che, con i loro investimenti, ogni giorno contribuiscono ad accompagnarlo verso un futuro più efficiente e sostenibile.

Ma grazie anche alle piccole start up e al coraggio di quelle ragazze e ragazzi che hanno avuto idee brillanti e soprattutto l'entusiasmo per realizzarle. A loro va il mio più sincero in bocca al lupo e l'augurio che il nostro lavoro possa aiutarli a dare forza e visibilità ai loro progetti.



Di pochi giorni fa la notizia che la green economy è "il nuovo eldorado dell'occupazione italiana", con un valore già oggi pari al 2,4% del Pil. E le prospettive sono entusiasmanti.

Entro il 2023 – stimano infatti Censis e Confcooperative nel loro ultimo focus – l'economia verde sarà in grado di creare mezzo milione di nuovi posti di lavoro. Siamo felici di dire che per noi non è una sorpresa. Siamo stati tra i primi in Sicilia a dare fiducia a questo settore e ai tanti bravi imprenditori che, come noi, credono nell'innovazione, nel rispetto dell'ambiente e nella bellezza.

Insieme possiamo far crescere la nostra terra e contribuire a consegnare ai nostri figli un pianeta più sano. Il futuro (ri) scriviamolo insieme e saremo, davvero, padroni del nostro destino.

Con stima e cordialità

Giusy Giacone

Direttrice Marketing

ECOMED & PROGETTOCOMFORT





Open to bio foods.
Open to natural self-care.

B/O OPEN

Bio foods
& natural self-care
trade show

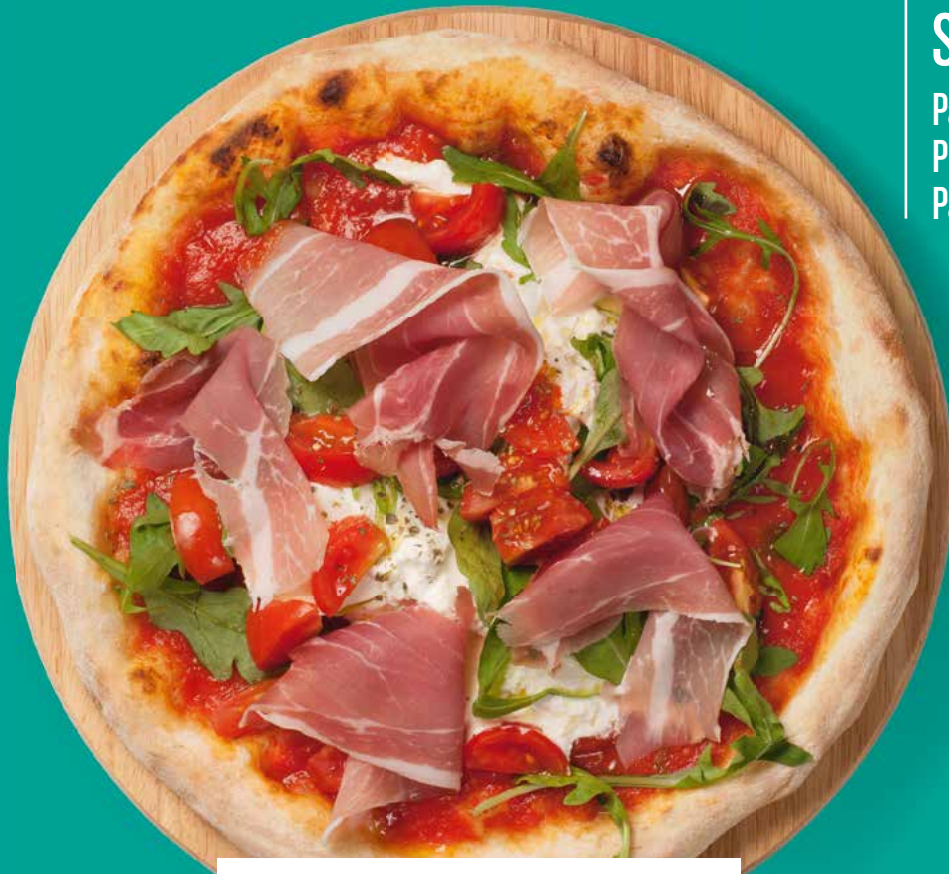
23 / 24 November 2020

A new European event, two thematic areas, an interactive format for trade visitors and companies. Networking, training, previews and business opportunities in a constantly growing sector. B/Open is the experience that comes from **Verona** and grows in your future.

www.b-opentrade.com

Sun Mon Tue
20.21.22
September 20

Paris
Porte de Versailles
Pavilion 7.2



PARIZZA

reinventing food moments

SANDWICH
& SNACK
SHOW

JAPAN
FOOD
SHOW

Download your free badge, enter the code: **PPGMII**
sandwichshows.com
Only for professionals

Reed Expositions

FRANCE **pizza** fr



Nuremberg, Germany
12 - 15.2.2020

Admission
only for trade visitors

VIVANESS 2020

into natural beauty

International Trade Fair
for Natural and Organic Personal Care

VIVANESS MAKES NATURAL AND ORGANIC COSMETICS AN EXPERIENCE

Experience the perfect combination of beauty and mindfulness – at VIVANESS. Look forward to

- around 300 international exhibitors
- inspiring new products
- green and clean beauty

and of course, the opportunity to discuss the latest issues affecting the natural and organic cosmetics sector. VIVANESS offers all this and more – for the first time in the spectacular, sustainable architecture of Hall 3C.

EXPLORE ALL THE THEMES
PRESENTED AT VIVANESS

NEW



NEW PRODUCTS
AND TRENDS

EXPERIENCE
AND DISCOVER

KNOW-HOW
AND LEARNING

VIVANESS.COM

ADD THE DATES
DIRECTLY TO
YOUR CALENDAR.



ORGANIZER

NürnbergMesse GmbH
T +49 9 11 86 06 - 49 11
F +49 9 11 86 06 - 49 10
visitorservice@
nuernbergmesse.de

INFORMATION

NürnbergMesse Italia S.r.l.
T +39 02 36 75 32 60
F +39 02 28 50 76 23
info@nm-italia.it

Supporting organizations

COSMOS

NATRUE

COSMOS



NEW EUROPAIN PARIS



11 . 14 JANUARY 2020
PORTE DE VERSAILLES
PARIS . FRANCE

FOR THE BAKERY & PASTRY ENTREPRENEURS



NEW VENUE PARIS: PORTE DE VERSAILLES

NEW CONTENT

- + **BUSINESS:** BUSINESS MEETINGS, RETAIL CHAINS HUB
- + **MARKET INFORMATION:** FORUM EUROPAIN
- + **CREATIVITY:** SWEET CREATIONS STAGE
BAKERY & SNACKING STAGE
EUROPAIN LAB

2 INTERNATIONAL CONTESTS

- > BAKERY WORLD CUP
- > EUROPEAN PASTRY CUP, CONTINENTAL SELECTION OF THE "COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2021"

TO VISIT:

FREE BADGE

AT EUROPAIN.COM

WITH INVITATION CODE PPPMTC



Admission only for trade visitors

Nuremberg, Germany
12-15.2.2020

BIOFACH2020

into organic

World's Leading Trade Fair for Organic Food

BIOFACH - SO UNIQUE, SO DIVERSE

With over 50,000 expected trade visitors, about 3,500 exhibitors and two additional halls: At BIOFACH you will experience what organic food is all about. You can look forward to a globally unique variety of offers, consistent certified organic food, efficient networking, a congress program full of relevance and topics that inspire.

EXPLORE ALL THE THEMES
PRESENTED AT BIOFACH



NEW PRODUCTS
AND TRENDS



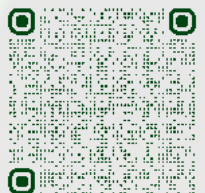
EXPERIENCE
AND DISCOVER



KNOW-HOW AND
LEARNING

BIOFACH.COM

ADD THE DATES
DIRECTLY TO
YOUR CALENDAR.



together with

VIVANESS2020

into natural beauty

International Trade Fair
for Natural and Organic Personal Care

INFORMATION

NürnbergMesse Italia S.r.l.
T +39 02 36 75 32 60
F +39 02 28 50 76 23
info@nm-italia.it

ORGANIZER

NürnbergMesse GmbH
T +49 9 11 86 06 - 49 09
F +49 9 11 86 06 - 49 08
visitorservice@
nuernbergmesse.de

in Milano



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 22_26, 2021 fieramilano

BIOFACH

into organic



Join the world's leading trade show network for organic products!

BIOFACH AMERICA

– ALL THINGS ORGANIC
Philadelphia, PA, USA
September 24 – 26, 2020
biofach-america.com

BIOFACH 2020

Nürnberg, Germany
World's Leading Trade Fair
for Organic Food
February 12 – 15, 2020
biofach.com

BIOFACH CHINA

Shanghai, China
May 13 – 15, 2020
biofach-china.com

BIOFACH JAPAN

Chiba (Tokyo), Japan
March 10 – 13, 2020
biofach-japan.com

BIOFACH AMERICA LATINA

– BIO BRAZIL FAIR
São Paulo, Brazil
June 17 – 20, 2020
biofach-americalatina.com

BIOFACH INDIA

Greater Noida,
Delhi/NCR, India
November 7 – 9, 2019
biofach-india.com

BIOFACH SOUTH EAST ASIA

Bangkok, Thailand
July 9 – 12, 2020
biofach-southeastasia.com

BIOFACH: the organic family is growing and thriving

Under the patronage of IFOAM - Organics International, BIOFACH guarantees the constant high quality of exhibits through strict admission criteria at all BIOFACH exhibitions worldwide. All exhibits are certified to the accreditation directives of the IFOAM Family of Standards, which contains

all standards officially endorsed as organic by the organic movement. The leading exhibitions in the BIOFACH World connect raw material marketplaces with international demand in 7 flourishing economic regions of the world – and promote the development of regional markets at the same time.

International patron:



Sirha

THE WORLD HOSPITALITY
& FOOD SERVICE EVENT

23-27 JANUARY 2021
EUREXPO LYON FRANCE

2,984
exhibitors
& brands

750
new
products

140,000 m²

207,930
professionals

11
industry sectors

from **133**
countries

(Sirha 2017 figures)



Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

**Coupe du Monde
de la Pâtisserie**
SIRHA SPIRIT



FREE BADGE AT SIRHA.COM WITH INVITATION CODE

Reserved for trade visitors only

#sirha



sirha.com

RCS LYON 380 552 976 - Non contractual document - © Photo: Gilles Désaix - Montage: Berot, Chailand / Touche Particulière.

Più grande
Migliore - Free From
8a edizione! - Da non perdere!



rai
AMSTERDAM



TORNIAMO A AMSTERDAM

 FREE FROM FUNCTIONAL FOOD EXPO	 FREE FROM FUNCTIONAL HEALTH INGREDIENTS
--	--

FREE FROM • ORGANIC • VEGAN • FUNCTIONAL

24-25 NOVEMBRE 2020 - RAI AMSTERDAM

Più di 300 espositori da 45 paesi
Evento essenziale per i professionisti del settore alimentare: Retail, HoReCa, Bio, Negozi per i prodotti della salute e dello sport

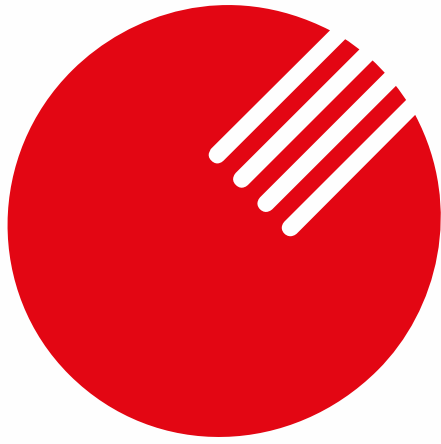


WWW.FREEFROMFOODEXPO.COM

Partners:



**L'EVENTO PIÙ ATTESO IN EUROPA DELL'INDUSTRIA SENZA/FREE FROM,
VEGANA, BIOLOGICA, DIETETICA E DELL'ALIMENTAZIONE SANA**



CIBUS

20TH INTERNATIONAL
FOOD EXHIBITION

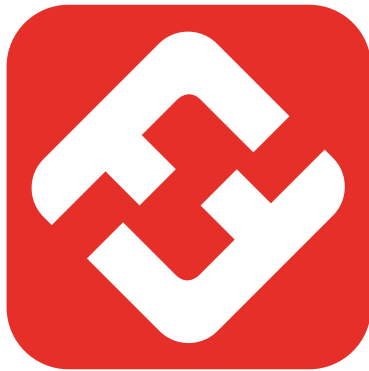
PARMA
4/7 MAY 2021

**WELCOME TO
FOODLAND**

www.cibus.it | cibus@fiereparma.it | Follow CIBUS on:   



NEW EDITION



FREE FROM FOOD ASIA BANGKOK • 2021

10-12 MARCH 2021, BANGKOK, THAILAND

FREE FROM • ORGANIC • VEGAN • FUNCTIONAL • INGREDIENTS

DEDICATED, FOCUSED & BETTER BUSINESS



WWW.FREEFROMFOODEXPO.COM

Partners:



PAN-ASIAN TRADE EVENT FOR BUYERS AND SPECIFIERS FROM RETAIL AND INDUSTRY ON
FREE FROM, ORGANIC, VEGAN, FUNCTIONAL AND HEALTHY FOOD SOLUTIONS.

Gelato

Pastry

Chocolate

Bakery

Coffee

Uti
Approved
Event

Sigep

41° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali
e Caffè

THE SWEETEST
BUSINESS
EXPERIENCE

18-22
01. 2020
Fiera di
RIMINI

www.sigep.it



IN COLLABORAZIONE CON



SPECIAL EVENTS

**CAMPIONATI
ITALIANI
BARISTI**



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

MADE 
IN ITALY
EXPORT SELECTION



CATERING 73

Via Mazzini, 3 - 84023 Carillia
 Altavilla Silentina (SA) - Italy
 Tel. +39 0828 987038
 Fax +39 0828 987314

CONSERVE RISPOLI

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

info@conserverispoli.it
 www.valledelcilentocom
 Skype: rispolidfood
 follow us:  

*it's just so natural
 to be the first!*



ESPRESSO HAITI ROMA



Company with Integrated Certified System*

EnricoRaimondi.com

*Certificate N° 329879 QM UM OH



Quality and Tradition Made in Italy, Since 1950



Una delizia in tazzina

Subscribe to our NEWSLETTER!
You can keep up to date with our news and events.
Visit our website:
www.caffehaitiroma.it



ICEA - Certificato Biologico Operatore Controllato G1993, Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF, IT BIO 006, Agricoltura non UE FAIRTRADE - Il nostro numero identificativo è FLO ID 23810

a antica gastronomia
delle Marche
produzione prodotti tipici





le linee di prodotto e specialita'

Qualità, freschezza e sicurezza, sono i principali ingredienti dei prodotti di Antica Gastronomia: specialità gastronomiche e salumeria, create grazie alla combinazione di tecnologie avanzate e lavorazioni tradizionali.

Un'offerta di prodotti ricca e in continuo ampliamento, grazie alla rivisitazione di antiche ricette ed alla ricerca di nuova creatività culinaria.

Attenzione al gusto ma anche alla salute, per garantire un'alimentazione sana e genuina.



Antica Gastronomia srl
Via E. Fermi, 1 - 62010 Mogliano (Mc)
T + 39.0733.557803
F + 39.0733.557802
VOIP: 0733.187 55 45
e-mail: info@anticagastronomia.it



www.anticagastronomia.it



1 kg of properly ripe loaves

1



Rolling out the dough

2



Seasoning the dough

3



Typical Scrocchiarella at final stage

4



Select the QRCode with your mobile phone to share the VIDEO of the Scrocchiarella's production process!



Scrocchiarella®

The fastest and easiest way to produce typical pizza on a peel.



info: +39 030 7058 711
clienti@italmill.com
www.italmill.com

ABBIAMO ESPERIENZA NEL RISOLLEVARE IL PAESE

**MADE
INITALY**
EXPORT SELECTION



Primo numero giugno 1946

Lo abbiamo già fatto nel 1946, nell'immediato dopoguerra e subito ci siamo rimboccati le maniche per aiutare le aziende Italiane, ferme, chiuse o riconvertite ad uscire da 5 anni di guerra. Abbiamo intrapreso una strada che ai quei tempi era fantascienza: **la strada dell'esportazione.**

2020... siamo sempre qui, dopo 74 anni, a combattere insieme, prepariamoci alla fine dell'emergenza sanitaria globale, investite sul futuro della vostra Azienda! Noi siamo **operativi aperti e pronti**, con nuovi mezzi tecnologici e rinnovata energia sempre al fianco delle nostre aziende, con il nostro solido know how, per dare ancora linfa ed opportunità di vendita e apertura ai nuovi mercati.

**Affidatevi a MADE IN ITALY Export Selection
vi aiuteremo a riportare i vostri marchi ed i vostri
prodotti in giro per il mondo**

Promo Post Covid 19

02 33293465

info@madeinitaly1946.it

Un cordiale Saluto

Matteo S. Polenghi
CEO

LUNGO PARMA

Bollicine bianche e rosse di eccellenza
in bottiglie originali e attrattive che scatenano la festa.

*White and red excellent "bollicine"
in original and attractive bottles giving unrestrained
passion to the party.*



“Wines Dept.”

Gandolfi International Trading S.r.l. Viale Piacenza 12/B - 43126 Parma (Italy)

Tel. +39 0521 984946

Email: git-wines@gandolfiparma.com

www.lungoparma.eu www.gandolfiparma.com

R I S E R I A
MARTINOTTI
SINCE 1896



RICE PROCESSING
THAT MAKES THE DIFFERENCE

Riseria Martinotti srl
Via Trieste 6 - 13039 Trino (VC) - Italy
Tel. +39 (0161) 801234 - Fax +39 (0161) 801207
info@riseriamartinotti.it - www.riseriamartinotti.it