

Management

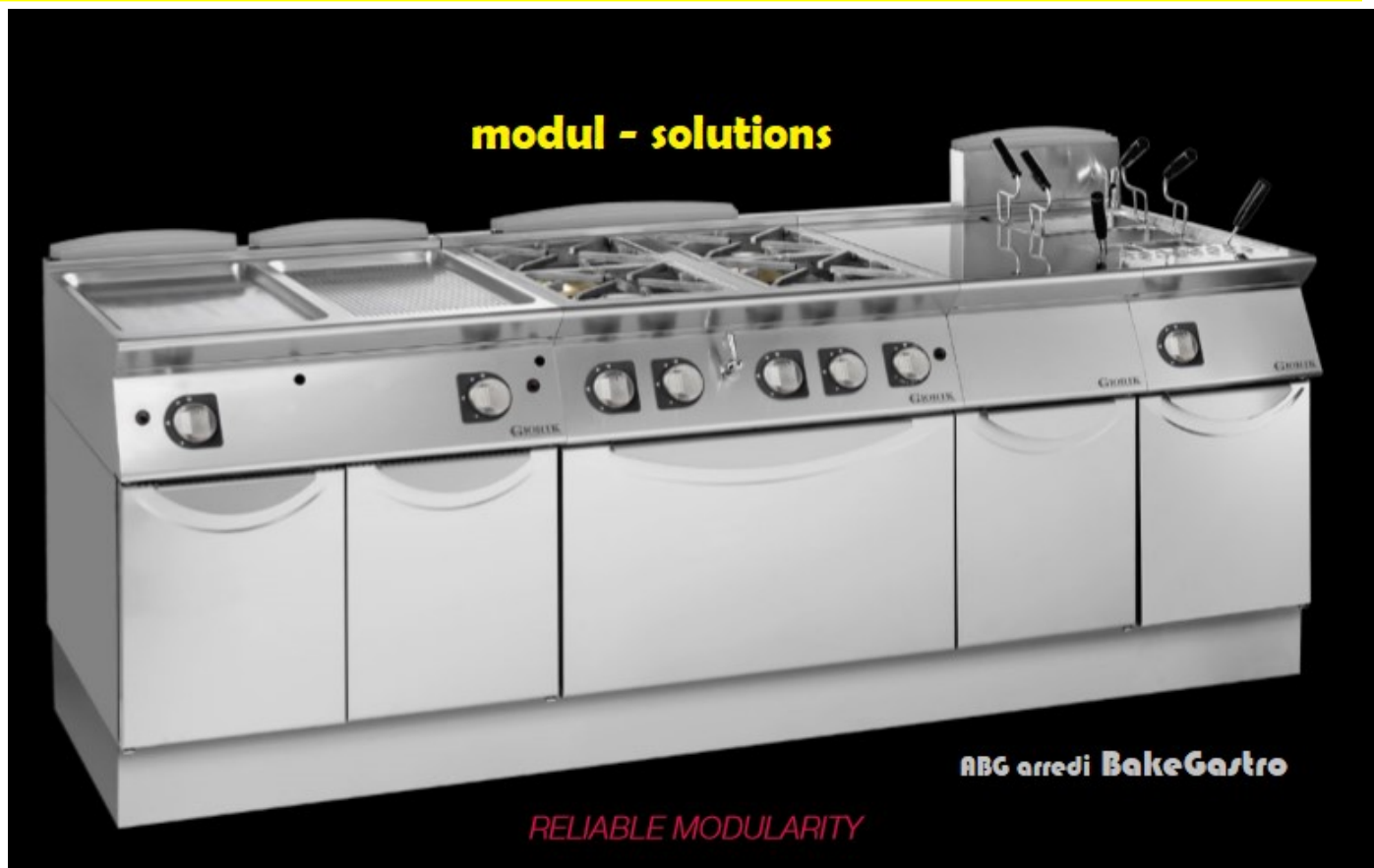
CUCINA ◆ **PRODUZIONE**



Cucina—Küche—Cuisine

modul - system

modul - solutions



ABG arredi **BakeGastro**

RELIABLE MODULARITY

Cucina—Küche—Cuisine

Unika la linea di cottura orizzontale con modularità, per rispondere alle molteplici esigenze della ristorazione professionale. Soluzioni tecniche permettono una grande varietà di configurazioni. Gli elementi modulari, tutti combinabili fra loro, garantiscono efficienza, sicurezza e facilità di pulizia.



Cucina a gas



Cucine elettriche



Induzione



Tuttaplastra



Vetroceramica



Cuoci pasta



Friggitrici



Fry Top



Pietra Lavica



Pentole



Plano Igienico



Aquagrill

Unika die horizontale Kochlinie mit Modularität, um den vielfältigen Anforderungen der professionellen Gastronomie gerecht zu werden.

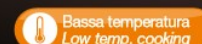
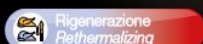
Technische Lösungen ermöglichen eine Vielzahl von Konfigurationen. Die modularen Elemente, die alle miteinander kombinierbar sind, garantieren Effizienz, Sicherheit und einfache Reinigung.

Cucina-Küche-Cuisine

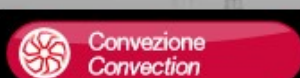


**ABG arredi
BakeGastro**

Compact - solution |> 52 cm <|



**Forni combinati GN
Kombi - Dämpfer GastroNorm
Fours combinés à vapeur**



UTENSILI CUCINA



Cucina-Küche-Cuisine



bacinelle GN inox 18/10

Smart SVIDE ABG arredi by BakeGastro

TUTTO PER LA COTTURA SOTTOVUOTO



Tutto sulla cottura Sous Vide.

Scopri la tecnica culinaria che sta rivoluzionando cucine professionali.



vacuum / sous-vide

La cottura sottovuoto a temperatura controllata è una tecnica culinaria che sta trovando molti riscontri.



ABG arredi



PELATATE o CENTRIFUGHE

Il PES-20 è un modello combinato pelatrice-centrifuga.

- A. Come pelatrice ha una capacità di 20 Kg. per ciclo.
- B. Come centrifuga, offre una capacità di 2 Kg. per operazione (20 Kg/h), con un volume utile di 19,5 litri.

Realizzata in acciaio inossidabile, presenta un piatto d'alluminio con abrasivo di carburo di silicio (approvato NSF), facilmente smontabile per la pulizia



Cucina—Küche—Cuisine



filosofia e maturazione

KLIMA VISION

... una proposta diversificata
per ogni esigenza ...

**KLIMA[®]
MEAT**
MATURARE LA CARNE

I vantaggi del
modello VISION



NON RICHIEDE L'ALLACCIO
ALLA RETE IDRICA



DIMENSIONI COMPATTE
MODELLO DA APPOGGIO



**I PREGI DI UNA
CARNE FROLLATA**

- ✓ Gusto intenso e deciso
- ✓ Tenerezza
- ✓ Succosità





CENTRIFUGA PER SUCCHI

Estrattore per succhi professionale a freddo.

Cutter / Omogenizzatori



TOSTAPANE CONTINUO



Cucina

Küche

Cuisine

DINAMICA

TOASTER- GRILL



SALAMANDRA



Area di cottura: 590 x 320 x 200 mm



friggitrice Gastronorm F 3+3



una GAMMA di **produttori di ghiaccio** che soddisfa le maggiori richieste e le esigenze del cliente finale: ospedali, ristoranti, peschiere, bar, ecc.

3 gamme per soddisfare la priorità di mercato: S-GP (sistema a palette) S-GS (sistema a spruzzo) e S-GG (Ghiaccio granulare)

Produzioni da 25Kg 24H fino 395 Kg 24H .

Componenti di alta qualità insieme a prestazioni ottimali rappresentano la scelta giusta

Eine Reihe von **Eismaschinen**, die die höchsten Anforderungen und Bedürfnisse des Endkunden erfüllen: Krankenhäuser, Restaurants, Fischhändler, Bars usw.

3 Bereiche zur Erfüllung der Marktpriorität: S-GP (Paddelsystem) S-GS (Sprühsystem) und S-GG (körniges Eis)

Produktionen von 25 kg 24H bis 395 kg 24H.

Hochwertige Komponenten bei optimaler Leistung sind die richtige Wahl

fabbricatore ghiaccio triturato



Ampia gamma & soluzioni :

Lavastoviglie



new

**Lavastoviglie
+ Lavautensili**



PROBLEMI DI SPAZIO?

DIVA ti permette di lavare il doppio delle stoviglie **risparmiando il 55% di spazio**. Non solo la camera di lavaggio è interamente sfruttata in altezza, ma non ha bisogno di tavoli in ingresso ed uscita.

PROBLEMI DI TEMPO?

Perché dovresti lavare in due cicli quello che puoi lavare in uno? Con DIVA **1320 piatti/ora** sono realtà. Lei si prende cura delle tue stoviglie e tu hai tutto il tempo per dedicarti al meglio ai tuoi clienti.

PROBLEMI DI GESTIONE?

Intuitivo, universale e semplice da utilizzare, il pannello comandi, permette operazioni sempre fluide, anche se la tua struttura richiede frequenti cambi di operatori.

PROBLEMI DI MANUTENZIONE?

Grazie al pratico **pannello comandi laterale**, è possibile accedere al quadro elettrico con molta praticità.