

Un prodotto **unico**



Unendo praticità ad un alto impatto visivo, **Modus** rivoluziona il "workflow" nella ristorazione, attraverso la sua formidabile creatività nel design e concept.

Realizzato da Dudson, azienda inglese leader mondiale nella produzione di porcellana per il settore Ho.Re.Ca e distribuita in Italia da **Cifa** - Centro Italiano Forniture Alberghiere, il concetto MODUS è composto da svariati pezzi tutti componibili in porcellana con misure differenti, creati appositamente per adattarsi a quattro dimensioni di vassoio laminato nero ad alta pressione (HPL) e 3 vassoi "acacia plinti". Modus significa gestione delle risorse e del tempo di preparazione, controllo del "food cost", facilità di trasporto unito ad un servizio rapido che si adatta a tutte le esigenze, poco spazio per lo stoccaggio (tutti i prodotti sono completamente impilabili). Riesce addirittura a resistere a temperature estreme per un vassoietto: +120 gradi in forno, - 20 gradi in cella frigorifero, ed è adatto anche ad un lavaggio in lavastoviglie industriale. Soluzione versatile adatta a catering e ricevimenti, buffet e servizio al tavolo, sia per ristoranti ricercati sia per lounge bar di prestigio. Con Modus, dice Angelo Fanfarillo (Vice Presidente Cifa) completiamo anni di studio e ricerca, presentando un prodotto innovativo che non ha eguali al mondo. Oggi Modus è un fondamentale strumento di lavoro di importanti compagnie aeree e ferroviarie, ma è anche una nuova soluzione per piatti unici componibili, smart lunch e menù dedicati.



www.cifasrl.it



## Per un futuro più economico e pulito

Lanciare un prodotto nuovo e importante ma non basta, aggiornare e migliorare ogni componente stando al passo con i tempi, con le richieste dell'utilizzatore è la cosa più importante. Ecco perché **MEIKO** è sempre un passo avanti alle richieste del mercato, e lancia una novità sulla gamma M-iQ: la Nuova tecnologia GreenEye è una semplice ma estremamente efficace innovazione e un esempio di come Meiko pensa "Fuori dagli schemi" per aiutare gli operatori della ristorazione ad ottenere il massimo dalle loro lavastoviglie MEIKO. La nuova tecnologia "GreenEye" è un nuovo concetto che mette a frutto il lavoro di squadra tra persone e macchine, assicurando la massima efficienza nell'area di lavaggio. Il display richiama l'attenzione dell'utente per qualsiasi deviazione o discrepanza, dà alla macchina e operatori tutte le informazioni di cui hanno bisogno per pianificare il momento migliore per iniziare ogni ciclo di lavaggio.



Nessun'altro sistema sul mercato offre tale coerenza e un funzionamento affidabile. L'originale tecnologia di illuminazione, guida il personale nel corso del funzionamento e segnala in modo dinamico gli interventi opportuni da eseguire per ottimizzare a pieno l'utilizzo della macchina ed ottenere massimi risparmi. Il perfetto lavoro di squadra tra uomo e macchina crea nuove sinergie.

www.meiko.it

## Un'ondata di freschezza



Mare, sole, voglia di vacanze... La coppetta Ice & Summer di **Medac** sprizza una frizzante simpatia da qualsiasi punto la si guardi. Studiata per accogliere gioiosamente tutta la freschezza del gelato, si caratterizza per la sua grafica accattivante, che ritrae con vivacissime pennellate gli elementi delle vacanze più amati dai giovani e giovanissimi consumatori.

È disponibile nelle misure 16B (80 ml), 108C (120 ml), 10MG (160 ml) e M2 (245 ml). In sintonia con lo spirito ecosostenibile di Medac, la coppetta Ice & Summer è



realizzata in carta completamente riciclabile: il suo smaltimento avviene quindi attraverso la normale raccolta differenziata e il suo riutilizzo per la produzione di carta contribuisce a diminuire l'impiego di cellulosa proveniente dagli alberi. Coppetta Ice & Summer di Medac: per sognare il mare, anche stando in città!

www.medac.it