

SUPERCHROME: nuovo sistema di cromatura certificato

- La MIGLIORE SOLUZIONE DI PLACCATURA PER FRY-TOP.

La nuova piastra cromata con finitura opaca di **Lotus SpA** risolve tutti i limiti dei normali fry top cromati: migliore usabilità, durata, taglio, pulizia, controllo del calore nelle nervature. Consente inoltre un'ottima lavorabilità sia su superfici lisce che rigate, come se fosse acciaio compound, oltre ad aver ottenuto l'esclusiva Certificazione MOCA Food Safe.

- MEGLIO DEL FERRO SATINATO STANDARD: più facile e veloce da pulire durante il servizio, quindi niente più macchie nere, nessuna ossidazione, superficie antiaderente.

- MEGLIO DEL CROMATO: la superficie anti-graffio consente all'operatore di tagliare direttamente sul piano di cottura senza il rischio di graffiare la placcatura.

- MEGLIO DEL COMPOUND: è economico perché richiede minor investimento, inoltre lo spessore della lastra consente una migliore uniformità di cottura ed è quindi più veloce.



www.lotuscookers.it

Linea per l'asporto "In Brown" Medac

Con la sua estetica di colore "kraft", la linea di contenitori per l'asporto **In Brown** è un richiamo alla tradizione alimentare più autentica. La gamma viene costantemente ampliata per soddisfare ogni esigenza dell'artigiano gelatiere e pasticciere e si compone attualmente di coppe da gelato, bicchieri per bevande calde, contenitori per patatine e per alimenti. Tower In Brown, il primo a essere stato presentato sul mercato internazionale, è una soluzione pratica per gestire il packaging dei prodotti da forno, oltre alle specialità culinarie calde (fino a 70°C per un'ora), fredde e congelate. È anche un piccolo scrigno per contenere in modo raffinato piccola pasticceria o bon bon. Sviluppato in senso verticale, si apre e si chiude senza bisogno di coperchio, basta alzare e abbassare le sue alette superiori, con un semplice gesto della mano. Grazie a questa soluzione, Tower non necessita nemmeno di vassoi, carta e nastri per confezionare le specialità culinarie e di pasticceria. Meno accessori, quindi anche meno rifiuti che vengono immessi nell'ambiente, in linea con lo spirito ecologico che, da oltre sessant'anni, contraddistingue l'attività produttiva dell'azienda salernitana. Tutti i prodotti della linea sono personalizzabili su richiesta del cliente. La linea prevede le seguenti misure.

1. Gelato: 90ml (16B); 160ml (10MG); 240ml (M2); 366ml (MD4); 516ml (M4); 796ml (M7); 1060ml (M8).
2. Bibite calde: 80ml (80CK); 118ml (118CK); 223ml (10CK); 275ml (237CK); 370ml (30CK); 450ml (45CK).
3. Patatine: confezione aperta circa 120g (50F); confezione chiusa circa 70g (50CP); 90g (58CP); 100g (M6CP); 120g (L6CP).
4. Alimenti: 630ml (C1); 800ml (C2); 100ml (C99); 1860ml (C10B).

www.medac.it



Agevolazioni 4.0 con Electrolux Professional

Electrolux Professional fornisce una gamma completa di soluzioni professionali per la ristorazione, l'erogazione di bevande calde e fredde e il trattamento tessuti. Tra le novità Electrolux Professional il progetto OnE Connected: il sistema di connettività che consente, attraverso un'unica piattaforma web, il monitoraggio a distanza delle apparecchiature. Si tratta di una soluzione molto avanzata dal punto di vista tecnologico che in Italia, grazie al programma Transizione 4.0 (ex Industria 4.0), consente di beneficiare di un credito d'imposta del 50% sull'investimento. Con OnE Connected quindi è possibile risparmiare sull'investimento e contemporaneamente ottimizzare il flusso di lavoro in cucina. Tra le funzionalità della piattaforma di monitoraggio OnE Connected il trasferimento di ricette e programmi di cottura da un forno o abbattitore all'altro attraverso un qualsiasi dispositivo collegabile alla rete internet, lo scaricamento e salvataggio dati relativi all'HACCP sia per il cook&chill che per le attrezzature di refrigerazione e l'analisi del funzionamento delle apparecchiature (utilizzo nel tempo, cicli effettuati, statistiche).



www.electroluxprofessional.com