

I PROGETTI DI

ITACO

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

## ITACO APPRODA AL "F.I.CO." PER URBANI TARTUFI

**M**anca poco all'apertura di FICO EATALY WORLD: più di 6 milioni di visitatori attesi, di cui 2 dagli Usa, 40 aziende agroalimentari, un'area didattica, un grande mercato e ampio spazio dedicato alle tradizioni e alla cultura italiana, questo in breve il programma di una filiera produttiva che farà scuola nel vero senso della parola, la forza delle nostre tradizioni racchiusa in 80000 mq di parco tematico.

Urbani Tartufi è stata chiamata a presentare la propria presenza a F.I.CO. (Fabbrica Italiana COntadina) e spiegare quella che a tutti gli effetti rappresenta l'agricoltura del futuro, ovvero la tartuficoltura. Il progetto di F.I.CO. Eataly World è quello di diventare la struttura di riferimento per la divulgazione e la conoscenza dell'agroalimentare, il luogo di incontro per tutti coloro che amano il cibo e che vogliono conoscerne i segreti e la tradizione, alla ricerca di informazioni ed esperienze uniche.

Urbani Tartufi, leader mondiale del settore, sta allestendo da mesi un grande spazio: 350 mq destinati a ristorazione e vendita prodotti, un'area meeting di 300 mq e una grande tartufaia di 550 mq.

Qui i visitatori potranno "vivere il tartufo da protagonisti" partecipando alla ricerca dei pregiati funghi ipogei, alle spiegazioni delle caratteristiche dei tartufi, alla storia dell'azienda stessa che ha conquistato l'America con un prodotto sconosciuto oltreoceano ricevendo grandi apprezzamenti. Si potrà poi passare agli assaggi; i presenti, infatti, potranno gustare il tartufo cucinato in modo tradizionale e anche piatti nuovi, nati dal continuo studio dei propri rinomati Chef internazionali che, seguendo lo spirito che contraddistingue Urbani da sei generazioni, realizzano importanti connubi tra tradizione e innovazione riuscendo sempre ad offrire prodotti nuovi che rispecchino i gusti del nostro tempo.

Urbani Tartufi ha deciso di affidarsi ad ITACO per la fornitura delle attrezzature che compongono la cucina ed il bar. Nonostante i lavori non ancora ultimati la soddisfazione del Cliente e di ITACO risulta già alle stelle vista anche l'importanza internazionale di questo grande centro agroalimentare ricco di progetti volti ad un futuro migliore.



DIAMO VOCE AI NOSTRI FORNITORI:

**MERCATUS****MERCATUS: UN OTTIMO ALLEATO PER LA REFRIGERAZIONE**

**F**ondata nel 1995, Mercatus è uno dei principali produttori europei di attrezzature di refrigerazione professionale. L'ampia gamma offre soluzioni per tutte le necessità di refrigerazione professionale, comprendendo tavoli e armadi refrigerati, camere frigorifere, abbattitori e ultracongelatori. I prodotti Mercatus sono rivolti ai professionisti, con specifiche tecniche e qualitative atte a fornire il miglior tipo di refrigerazione per ciascun tipo di prodotto alimentare, e con un design ergonomico studiato per la massima comodità e praticità di funzionamento. Il design e la tecnologia avanzata sono le caratteristiche distintive di Mercatus, completate da un'identità propria, comune a tutti i nostri prodotti.

La missione di Mercatus è produrre attrezzature adeguate alle condizioni ideali di ogni tipo di alimento, al comfort e all'efficienza nel loro utilizzo, creando un valore che superi le aspettative dei partner, aumenti i risultati di gestione e migliori la vita dei collaboratori.

La visione di Mercatus punta alla crescita continua dell'impresa, coinvolgendo e portando i collaboratori verso l'eccellenza nei prodotti e servizi, il permanente adattamento al mercato, le migliori pratiche produttive e la cultura di innovazione, con un'interazione etica con l'ambiente sociale e un profondo senso di responsabilità verso quello naturale.



# 5

## RAGIONI PER SCEGLIERE MERCATUS:

ADATTABILITÀ  
ED ERGONOMIADIFFERENZIAZIONE  
E PERSONALIZZAZIONEPROSSIMITÀ  
E AFFIDABILITÀAMBIENTE  
E TECNOLOGIAINNOVAZIONE  
E QUALITÀ

## MINI CELLE

012/014

Le mini celle O12 TN e O14 BT sono la soluzione ideale per i professionisti della ristorazione che hanno l'esigenza di una grande capacità di stoccaggio con un ingombro minimo. I pannelli modulari hanno uno spessore di 80mm e una distintiva finitura grigia che ne completa l'elegante design. Molto potenti e affidabili, sono tutte due versioni progettate per operare al meglio anche in ambienti molto caldi.

**Grande capacità** con un ingombro minimo: 1500 litri in soltanto 1,2 m<sup>2</sup>. La scaffalatura interni ha 5 livelli, consentendo così di posizionare i tre ripiani rinforzati in acciaio inox a seconda delle varie esigenze di stoccaggio.

**Concetto pratico:** Il sistema di imballaggio piatto consente il montaggio in cantine o altri luoghi con accesso difficoltoso. Il compatto gruppo frigorifero viene fornito premontato sul pannello del soffitto, riducendo al minimo il tempo necessario per installare queste mini celle.

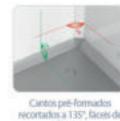
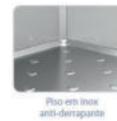
### Caratteristiche

- Pannelli in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione, adatto al contatto alimentare
- Isolamento in poliuretano ecologico a tasso ODP zero e zero GWP
- Porta auto-chiudente con blocco a 100°
- Porta a battente, reversibile, con cerniere rinforzate
- Maniglia ergonomica provvista di serratura con chiave e maniglia interna antipanico
- Guarnizioni magnetiche facilmente pulibili e sostituibili senza utensili
- Telaio porta con resistenza anticondensa
- Pannello di controllo incorporato con termostato elettronico di facile lettura ed interruttore ON/OFF
- Sbrinatori automatici ed evaporazione elettrica dell'acqua di condensa
- Condensa ed evaporazione ad aria forzata

012



014



Modelo Modelo Modelo

O12 Chiller

O14 Freezer

Temp. de Funcionamento	Temp. Funzionamento	Temp. Funcionamiento	mm	-2°C a +8°C	-18°C a -23°C
Espessura do isolamento	Spessore di isolamento	Espesor de aislamiento	mm	80 mm	80 mm
Dimensões internas LxPxA	Dimensioni interne LxPxA	Dimensiones internas LxPxA	mm	940x920x1730 mm	940x920x1730 mm
Dimensões externas LxPxA	Dimensioni esterne LxPxA	Dimensiones externas LxPxA	°C	1100x1080x2280 mm	1100x1080x2280 mm
Classe climática	Classe climática	Clase climática ISO (ISO 23953-2:2005)	g	5	5

## V5 CELLA RIFIUTI

I frigoriferi per rifiuti rappresentano l'equipaggiamento ideale per le cucine professionali e tutti gli ambienti batteriologicamente sensibili, grazie alla sicurezza e l'uso pratico che offrono. La sua costruzione è stata concepita per assicurare le migliori condizioni igienico sanitarie: la camera a temperatura controllata riduce la decomposizione dei residui organici e la proliferazione batterica grazie alla sua tenuta si elimina la propagazione di odori e la contaminazione dell'ambiente circostante. La costruzione in pannelli di acciaio inossidabile.

- Interno ed esterno in acciaio inossidabile
- Pavimento rinforzato, con piedi regolabili in altezza dall'interno
- Isolamento in poliuretano ecologico a tasso ODP zero e zero GWP
- Disponibile in versione singola o doppia, dimensionata per contenitori per rifiuti DIN EN 840 da 240 lt
- Le porte frontali facilitano la movimentazione dei contenitori



- L'apertura sul tetto permette il deposito dei rifiuti in maniera igienica
- Guarnizioni magnetiche di facile sostituzione garantiscono una tenuta totale
- Design accattivante ed ergonomico
- Imballaggio compatto per facilitare il montaggio in locali ad accesso limitato

## V6 GRUPPO REFRIGERANTE MONOBLOCCO

Il gruppo refrigerante monoblocco combina un alto rendimento a bassi consumi, l'installazione estremamente semplice e l'accensione plug&go.

- Costruito in acciaio inossidabile
- Controllore elettronico con display digitale
- Pulsanti illuminati
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa e sbrinamento
- Facile accesso per pulizia e manutenzione



Modelo	Modello	Modelo		V5-1	V5-2
Dimensões LxPxA	Dimensioni LxPxA	Dimensiones LxPxA	(mm)	1020x870x1290	1750x870x1290
		Peso	Peso	84	134
Capacidade bruta	Capacità lorda	Capacidad bruta	(kg)	0,57	1,19
Capacidade contentores	Capacità bidoni	Capacidad contenedores	(m³)	1 x 240L	2 x 240L
Dimensões LxPxA	Dimensioni LxPxA	Dimensiones LxPxA	(mm)	285x545x745	285x545x745
		Peso	Peso	29	34
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de trabajo	(°C)	+2+8	+2+8
Alimentação eléctrica	Alimentazione elettrica	Alimentación eléctrica	(V/Hz/A)	230/50/2,05	230/50/2,80
Potência absorvida	Potenza assorbita	Potencia absorbida	(kW)	0,26	0,36
Potência frigorífica	Potenza frigorifica	Potencia frigorífica	-10+32°C (W)	284	343
Refrigerante/carga	Refrigerante/carica	Refrigerante/Carga	(g)	R134a / 210	R134a / 250
Classe climática ISO	Classe climatica ISO	Clase climática ISO	(30°, RH 55%)	4	4

I NOSTRI PRODOTTI

**CHURCHILL****COLORI PASTELLO...  
PER UNA TAVOLA INVITANTE**

**Q**ualunque sia il locale o lo stile di cucina, Stonecast è la scelta perfetta per un risultato di grande effetto! La collezione Stonecast di Churchill dona ad ogni tavola, dal pub al ristorante, uno stile unico esaltando qualsiasi tipo di cucina dalla più rustica alla più moderna. Ispirata al passato ma con un occhio alle ultime tendenze nell'ambito della mise en place, Stonecast fa parte della gamma Churchill Super vetrificata, il cui design attinge dagli archivi Churchill. Influenzata dai popolari disegni punteggiati degli anni '60 e '70, la gamma Stonecast di Churchill sta già prendendo piede nel mercato dell'ospitalità e della ristorazione. Stonecast ha un effetto spugnato a mano con macchioline e bordo rustico. La natura del processo di lavorazione fa sì che ogni pezzo

risulti leggermente diverso dagli altri, aggiungendo fascino al prodotto finale. La morbidezza del colore è fondamentale per rendere la gamma il più versatile possibile. Le varie combinazioni di tonalità e le finiture sono state progettate per migliorare la presentazione generale del cibo, oltre che della tavola.



Una vasta gamma dalle rifiniture ricercate e dai colori morbidi come l'azzurro, il bianco, il rosso mattone ed il grigio, comprende:

- Piatti tondi piani e fondi
- Piatti triangolari piani e fondi
- Vassoi
- Coppette svasate
- Tazze da the e da caffè complete di piattino

### Caratteristiche e vantaggi di Stonecast:

- Corpo in porcellana super vetrificata: corpo vitreo che non assorbe l'umidità, è più igienico e ha migliori proprietà di ritenzione di calore. L'elevata resistenza agli shock termici aiuta a ridurre le rotture. Le sue proprietà garantiscono una resistenza superiore.
- Superior Glaze Finish: protetto da Ecoglaze, uno smalto ad alte prestazioni che migliora il prodotto, prolungandone la vita e migliorando la resistenza e la durata nel tempo. L'eccellente stabilità impedisce shock termici e screpolature.
- Decorazione sottosmalto: crea uno strato protettivo per aggiungere durezza e migliorare le prestazioni durante l'uso.
- Decorazione a mano: articoli decorati singolarmente a mano, in modo che si creino pezzi unici che aggiungono fascino "rustico".
- Prevenzione dai danni da accatastamento.
- Possibilità di utilizzo nel microonde e lavaggio in lavastoviglie.



I NOSTRI  
**FORNITORI**



I NOSTRI PRODOTTI

**NABOO**

SUPERA LE COTTURE TRADIZIONALI  
CON UN MODO PIÙ INNOVATIVO:  
**IL FORNO NABOO**

**S**emplicità e personalizzazione sono le parole chiave di Naboo. Con il forno Naboo Lainox hai la possibilità di scegliere diversi programmi di cottura:

**Cottura automatica:** scegliendo la ricetta ideale, Naboo si prende cura in tutta autonomia di tutto il resto: seleziona la modalità di cottura, controlla e regola la temperatura di cottura, rileva e mantiene sempre il livello di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima.

**Cottura multilivello:** permette di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti avvisando acusticamente e visivamente quando una teglia è pronta.

**Cottura a vapore:** consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto con sistemi tradizionali quali il bagnomaria che sono difficili da controllare.

**Cottura uniforme:** anche a pieno carico, il forno Naboo garantisce risultati eccellenti di cottura anche al cuore del prodotto senza sprechi o scarti alimentari.

**Smokegrill:** Naboo è il primo forno che consente una cottura alla griglia che ripropone quella tradizionale a legna superando le problematiche del fumo e dello sporco.

**Al punto:** grazie alle sonde in dotazione, è possibile monitorare costantemente il livello di cottura offrendo la possibilità di monitorare e rettificare.

**Notturna:** le cotture notturne a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantiscono una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia. Il tutto senza necessità di sorveglianza.

**ITACO**

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

Divisione **MERIDIANO srl****Orari di apertura**

Lun-Ven dalle 9 alle 18  
Sab mattina su appuntamento

seguici su

**Itaco Horeca**
**VISITA IL NOSTRO  
SHOWROOM**