

ITACO ATTRACCA ALL'ISOLA POLVESE

Nonostante i tempi non del tutto rosei per l'economia, il settore turistico del Trasimeno ha visto nascere con orgoglio una nuova realtà. L'isola Polvese, gioiello del Parco Regionale del Lago Trasimeno, negli ultimi tempi ha fatto un salto di qualità acquisendo un nuovo volto estetico con il recupero di Villa Biagiotti e la casa del custode.

Il complesso della villa è stato adibito in parte alla funzione alberghiera e in parte a ristorante alla carta, dove è possibile degustare i tipici piatti locali basati principalmente sul pesce di lago. L'ex casa del custode è stata trasformata, invece, in un bar/ristoro, un luogo per spuntini e pranzetti veloci. I lavori di recupero finanziati da *Umbro Officina Sociale Umbra* sono stati commissionati ad aziende locali, tra cui *Itaco*, per la progettazione e la realizzazione della cucina del ristorante e del bar della casa del custode.

Un cambio significativo per la ricezione dell'Isola, fino ad ora affidata solamente a un piccolo ostello con minime capacità ricettive per il volume turistico da sempre attirato da questo luogo incantato.



Blocco cottura Baron



Colonna cottura/abbattimento Lainox



Esterno Villa Biagiotti



Piano di lavoro

IL PARCO

CAMPIONI DELL'OMBRA

Con l'arrivo della bella stagione, è arrivato il momento di creare spazi ombreggiati per proteggersi dalla calura estiva, senza però rinunciare al piacere di godersi un po' di tempo all'aria aperta.

Non serve avere parchi, giardini o terrazze importanti, anche un piccolo angolo all'aperto può dare un'immagine nuova al tuo locale. Da Itaco puoi trovare ombrelloni di tutte le misure adattabili a qualsiasi esigenza. Itaco, infatti, propone tutta la gamma di prodotti *Il Parco*. La ditta *Il Parco s.r.l.* nasce alla fine degli anni Ottanta a Pojana Maggiore (VI), al confine tra le province di Vicenza, Padova e Verona.

Il distretto produttivo locale è caratteristico per la produzione di teloneria e ombrelloni da diversi decenni. La ditta *Il Parco* si è affermata in questo settore grazie a un know-how che è bagaglio

di conoscenze ed esperienze provenienti dall'artigianato tessile e dell'ingegno tecnico per lo sviluppo di soluzioni ombreggianti per l'esterno.



1. mod. Mezz'ombra classic



2. mod. Pratique bifoglio T classic



IL PARCO - ITACO: UNA SINTONIA PERFETTA PER I VOSTRI MOMENTI DI RELAX



3. mod. *Shadow classic*



4. mod. *Diffusion*

La ditta, nel corso degli anni, ha evoluto la propria gamma di prodotti e servizi ampliando l'offerta con soluzioni per il lavoro e l'abitabilità degli spazi esterni, creando una linea di articoli per la creazione di *dehors*. La produzione si divide in diversi settori interni all'azienda: un reparto di lavorazione tessile affiancato dal settore di carpenteria e falegnameria, che forniscono insieme un prodotto finito che è cavallo di battaglia da due generazioni: l'ombrellone. Ma non solo: anche pavimentazioni, paraventi, gazebo etc.

**IL PARCO OFFRE
UNA VASTA GAMMA
DI OMBRELLONI
ADATTI A TUTTE
LE ESIGENZE
- PER IL GIARDINO,
LA PISCINA, LE TERRAZZE
- IN COLORI E TESSUTI DIVERSI,
CON PALI IN LEGNO
E ALLUMINIO, CENTRALI
O LATERALI.**



5. mod. Platino junior

1. Ombrelloni a palo centrale con testata a 5 stecche, apertura a doppia carrucola con fune in poliestere e nylon, camino antivento e tiranti in acrilico con doppia borchia in ottone nichelato. Disponibile con struttura in legno o alluminio

2. Ombrelloni a palo laterale con 2 bracci orizzontali in alluminio, dispositivo di apertura a verricello con fune in acciaio inox nautico, camino antivento, canaline di raccordo tra le testate e tiranti in acrilico con doppia borchia in ottone nichelato per il fissaggio della tela. Struttura in alluminio.

3. Ombrellone a palo laterale, braccio retrattile e testata con dispositivo di apertura a verricello, fune in acciaio inox nautico, camino antivento e tiranti in acrilico con

doppia borchia in ottone nichelato per il fissaggio della tela, meccanismo di inclinazione della testa regolabile con maniglia. Struttura in alluminio

4. Ombrelloni a palo laterale e braccio con testata a 8 stecche, braccio orizzontale in alluminio, apertura a verricello con fune in acciaio inox nautico, camino antivento e tiranti in acrilico con doppia borchia in ottone nichelato. Disponibile con struttura in legno o alluminio

5. Ombrellone a palo centrale con testata a 8 stecche, apertura con dispositivo ad asta, dispositivo telescopico per apertura sopra i tavoli, gambone pieghevole in acciaio con cerniera, camino antivento e tiranti in acrilico con doppia borchia in ottone nichelato. Struttura acciaio e alluminio.

LINEA BUFFET

**CALEIDO: LA LINEA BUFFET
PER VERI INTENDITORI DI STILE**

Caleido è la nuova linea di buffet progettata e realizzata da *Pinti Inox* per la ristorazione moderna, caratterizzata da:

COMPLETEZZA DI GAMMA

La linea è composta da 10 basi perfettamente abbinabili tra loro, in grado di soddisfare tutte le esigenze, dal grande hotel al piccolo ristorante.

VERSATILITÀ

Ogni articolo è composto da una base in acciaio e da una parte strutturale con misure *Gastronorm*: ciò garantisce un alto grado di personalizzazione e la massima intercambiabilità delle strutture per i vari momenti della giornata, dalla prima colazione alla cena.

DESIGN MINIMAL

La semplicità delle forme rende la linea *Caleido* adatta sia a contesti classici, eleganti, formali, sia a location moderne e di tendenza.

COLORE

Quattro sono i colori delle basi - salvia, burro, caffè e carbone. Inoltre, se l'acciaio risultasse troppo freddo, è possibile personalizzare i propri articoli inserendo bacinelle in porcellana bianca.

ROBUSTEZZA

Le strutture sono realizzate in acciaio inox verniciato a polvere, adatte a un utilizzo intensivo, anche all'aperto.

PINTINOX
MADE IN ITALY

PINTIbuffet
MADE IN ITALY

CALEIDO

2018



Ogni articolo essendo composto da una base in acciaio e da una parte strutturale con misure Gastronorm, permette la massima customizzazione e intercambiabilità delle strutture in base ai loro utilizzi. A consentire dei cambi look ad esempio tra la colazione e la cena contribuiscono inoltre la semplicità delle forme, facilmente adattabili a contesti formali come casual, e il gioco-colori. Le tonalità salvia, burro, caffè e carbone danno infatti verve anche ai prodotti più tech che, seppur votati all'acciaio, sono resi meno freddi con l'inserimento di bacinelle in porcellana bianca. Ad accomunare invece tutte le soluzioni di *Caleido*, appartenenti alla categoria *I Caldi* (chaffing dish e zuppierie a 2 stazioni riscaldate), *I Freddi* (tra gli altri: vassoi per affettati, porta yogurt, burro e marmellata, verdura e uova tutti refrigerati), *I Neutri* (tagliere pane in noce canaletto, vassoio per formaggi con tagliere in

propilene, vassoio pasticceria), le *Basi ponte*, le *Alzate a 2 piani* e i *Distributori*, è il fattore robustezza. Le strutture, in acciaio inox verniciato a polvere, resistente alla ruggine, naturalmente brillante e top level per caratteristiche igieniche, sono infatti adatte ad un utilizzo intensivo anche nell'open door.



I NOSTRI
FORNITORI



IH5: IL FUTURO IN 5 MOSSE

friulinox
refrigeration excellence



In un'unica macchina, un concentrato di tecnologia che ti consente di svolgere attività diverse e complementari per la massima efficienza in cucina.

ABBATTIMENTO POSITIVO

Con l'abbattimento positivo si possono pianificare in anticipo le preparazioni, aumentando la produttività, mantenendo il sapore, l'aspetto, il peso ed eliminando i rischi di intossicazione.

ABBATTIMENTO NEGATIVO

L'abbattimento negativo permette di acquistare i prodotti nel loro momento migliore, per freschezza, maturazione e disponibilità sul mercato, e conservarne intatte tutte le peculiarità.

SCONGELAMENTO

Poter controllare e determinare lo scongelamento di un prodotto significa mantenere intatte le caratteristiche organolettiche e ottimizzare le scorte, evitando inutili sprechi.

FERMA LIEVITAZIONE

La flessibilità nel produrre *just in time* è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabilità delle richieste.

LENTA COTTURA

Il controllo della temperatura e il suo mantenimento entro i valori predefiniti permettono preparazioni che salvaguardano non solo il gusto e il sapore, ma anche succosità e morbidezza, per risultati davvero entusiasmanti.



ITACO

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

Orari di apertura

Lun-Ven dalle 9 alle 18
Sab mattina su appuntamento

seguici su



Itaco Horeca

VISITA IL NOSTRO SHOWROOM

