

I PROGETTI DI

ITACO

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

EXPO TECNOCOM 2019, UN SUCCESSO DA CONDIVIDERE

Itaco, brand della Cancelloni Food Service Spa, forte della propria esperienza nel settore food, ha presentato gli abbinamenti vincenti tra attrezzature ed eccellenze gastronomiche, come la griglia *We Grill*, che cuoce ogni pietanza con il potere degli infrarossi - dal pesce alla carne, dalle verdure ai latticini. Nello specifico è stato presentato anche *Maturmeat*®, l'unico armadio di frollatura garantito e brevettato al 100% in Italia, capace di controllare temperatura, umidità e pH delle carni. I professionisti della ristorazione hanno potuto apprezzare anche l'allestimento del buffet della prima colazione e di tutti gli accessori e attrezzature legate al mondo Ho.Re.Ca., dalla pizzeria e pasticceria all'enoteca, dalla cucina alla sala, trovando spunti e soluzioni per aprire e rinnovare le attività e accrescere il business.

Ecco le parole di Fabio Ragni, Responsabile Commerciale del brand *Itaco*: «Il business e la soddisfazione dei clienti sono sempre stati al centro della nostra attenzione. È per questo motivo che, quest'anno, abbiamo deciso di cambiare e aggiornare il nostro format per stare al passo con un mercato in costante evoluzione. Il successo riscontrato in quest'ultima edizione sarà sicuramente un pretesto per migliorare ogni giorno il nostro lavoro impegnandoci nella ricerca dei prodotti più innovativi, funzionali e all'avanguardia così da poterli proporre ai grandi professionisti della ristorazione e dell'ospitalità».



ATTREZZATURE E GRANDI IMPIANTI

MULTIFUNZIONE TALENT: SETTE TALENTI NELLA TUA CUCINA



Era il 1995 quando Baron iniziò a progettare e a produrre le sue cucine professionali. Qualità, efficienza e design si sono uniti per la prima volta in perfetta armonia, rispondendo istantaneamente alle aspettative dei ristoratori e alle ultime tendenze in cucina.

In una corsa senza fine per raggiungere sia la bellezza sia la capacità tecnologica, i nuovi designer Baron hanno assunto come loro missione quella d'interpretare le esigenze e il futuro di coloro che hanno trasformato la loro esperienza culinaria in arte.

FRY-TOP, CUOCIPASTA, BRATT-PAN, BOLLITORE, LENTA COTTURA, COTTURA AL VAPORE E BAGNOMARIA TUTTO IN UNA SOLA ATTREZZATURA

Ergonomica

Una cucina tradizionale in 40 cm di spazio: compatta e multifunzionale, *Talent* è un autentico centro di cottura che cambierà il tuo modo di cucinare e verrà in tuo aiuto nel momento in cui le altre attrezzature saranno occupate, come in caso di numerose comande.

Touch

Un pannello comandi *touch screen* ti permette di impostare le cotture con facilità e memorizzare una serie di ricette personalizzate, oltre a quelle già presenti in memoria. I tuoi piatti saranno sempre perfetti grazie al controllo della temperatura con la sonda al cuore e l'avviso sonoro di fine cottura.

Organizzata

Talent lavora per te e ottimizza il servizio. L'utilizzo della sonda al cuore, la lenta cottura e la cottura notturna per-

mettono un ciclo continuo di produzione, così da avere piatti pronti da servire in qualsiasi momento.

Efficiente

Talent garantisce qualità, sicurezza igienica e un calo di peso degli alimenti limitato, grazie a procedimenti di preparazione come il sottovuoto, la cottura termostatica e lo *slow cooking*.

Facile da pulire

Il carico e lo scarico dell'acqua diretto in vasca ne facilitano la pulizia con un semplice panno in microfibra. Una bacinella per lo scarico degli alimenti garantisce una postazione sempre pulita e un trasporto dei prodotti facilitato.

Visto il grande successo riscontrato in occasione di *Expo Tecnom 2019*, verranno organizzati degli incontri presso la *Cancelloni Food Service Spa* per scoprire e conoscere insieme tutte le funzioni della *Talent Multifunction*. Per ulteriori informazioni: itaco@cancelloni.it



CUCINA TRADIZIONALE > 280 cm

CUCINA A GAS CON TALENT > 120 cm



ATTREZZATURE E GRANDI IMPIANTI

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

- Piano di lavoro e cruscotto AISI 304.
- Resistenze *termoblocco*: resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio a elevata resistenza termica.
- Provvista di carico acqua automatico programmabile.
- Possibilità di utilizzo in sette modalità: fry top · brasiera · cuocipasta · cottura lenta · cottura a vapore · bollitore · bagnomaria.
- Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale.
- Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software.
- Controllo delle cotture mediante sonda al cuore.
- Vasca dimensioni *gastronorm*.



PERE AL VINO ROSSO

Modalità *Lenta Cottura*

Ingredienti:

4 pere Kaiser sottovuoto · 1 bicchiere di vino rosso · 35 g di zucchero semolato · cannella · chiodi di garofano · zest di limone · zest di arancio.

Procedimento:

Selezionare modalità *Lenta Cottura* e ricetta *Pere Sottovuoto* dal menu. Impostare 92° C per 18 minuti, poi inserire la sonda nella vasca e aggiungere le pere sottovuoto. La lenta cottura preserva la struttura fisica e le proprietà organolettiche degli alimenti. Le pere al vino sono pronte per essere servite.



Dati tecnici

Dimensioni macchina cm: 40 L x 90 P x 87 H
 Dimensioni vasca cm: 30,5 L x 56 P x 16,5 H
 Capacità vasca lt: 17
 Resistenze: 5
 Potenza elettrica kW: 10
 Materiale piastra: duplex

Range di temperatura:

- min. 70 °C / max. 230 °C in modalità fry top e brasiera
 - min. 70 °C / max. 100 °C in modalità cottura lenta

CATALOGO PRODOTTI



129304 - ALZATA PORCELLANA Ø CM 27 H 10 ■



129302 - ALZATA PORCELLANA Ø CM 20 H 10 ■



129303 - ALZATA PORCELLANA Ø CM 12 H 8 ■



129307 - VASSOIO/PIATTO PORCELLANA CM 33X21 ■



129306 - VASSOIO/PIATTO PORCELLANA CM 27X18 ■



129305 - VASSOIO/PIATTO PORCELLANA
CM 22X15 ■



129310 - VASSOIO OVALE CON MANICO
PORCELLANA CM 28X20 ■



129309 - VASSOIO OVALE CON MANICO
PORCELLANA CM 22X15 ■



129308 - VASSOIO OVALE CON MANICO
PORCELLANA CM 16X11 ■



129311 - VASSOIO RETTANGOLARE CON MANICO
PORCELLANA CM 28X25 ■



129312 - VASSOIO RETTANGOLARE CON MANICO
PORCELLANA CM 47X15 ■

CATALOGO PRODOTTI



129650 - CARAFFA DECANTAZIONE
CASTLE LT 1,25 ■

Lago Barovelli
ITALY



98222 - CARAFFA VINOTEQUE
CON SALVAGOCCE CL 75

Lago Barovelli
ITALY



98221 - CARAFFA VINOTEQUE CON MANICO
E SALVAGOCCE LT 1 *



85429 - SACCHETTO CON TRACCOLLA
TNT BORDEAUX PER CALICE *

* articolo personalizzabile



119937 - CARAFFA DECANTAZIONE
SOFFIATA A BOCCA CL 150



80063 - CARAFFA DECANTAZIONE PREMIUM
GAMMA CON MANICO CL 160



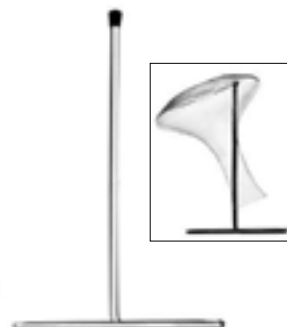
107506 - CARAFFA DECANTAZIONE
ELECTRA CL 161



119938 - CARAFFA DECANTAZIONE
SOFFIATA A BOCCA CL 175



69796 - CARAFFA DECANTAZIONE PREMIUM CON SUPPORTO CL 193
104518 - CARAFFA DECANTAZIONE PREMIUM CL 193
73178 - SUPPORTO INOX PER CARAFFA DECANTAZIONE



122320 - CARAFFA DECANTAZIONE
SOFFIATA A BOCCA CL 50 H 15,5



129110 - PULISCI DECANTER ■
(conf. in blister appendibile)



NON FOOD

Essere sempre al passo con i tempi per offrire al cliente ciò che il mercato richiede: è questo uno dei principali obiettivi di *Contital*.

Da più di vent'anni, infatti, l'azienda produce contenitori in alluminio di varie dimensioni e tipologie per andare incontro alle diverse esigenze delle industrie alimentari e dei consumatori.

Il mercato ha sempre sollecitato la diffusione di prodotti di qualità, ma negli ultimi anni è aumentata anche la richiesta di vaschette esteticamente accattivanti. Per soddisfare questa necessità, *Contital* ha sviluppato la linea di contenitori *Smoothwall*, laccati in differenti colori, in versione brillante o opaca.

Questa scelta permette al prodotto di essere facilmente riconoscibile e ne migliora anche le prestazioni tecniche. Le vaschette in alluminio laccato sono, infatti, maggiormente resistenti alla corrosione in caso di contatto prolungato con alimenti acidi o salati.

L'applicazione delle lacche consente di prolungare la *shelf-life* degli alimenti grazie all'applicazione di un film plastico flessibile o di un film accoppiato in alluminio: entrambi offrono una barriera contro gli effetti negativi della luce.

In alternativa ai film, i contenitori *Smoothwall* possono essere chiusi da coperchi a clip, perfetti per la presentazione e il confezionamento di alimenti freschi nei punti vendita quali gastronomie, macellerie, rosticcerie e panetterie.

Le vaschette laccate sono, infine, particolarmente adatte al confezionamento di cibi sottoposti a processi di pastorizzazione e sterilizzazione.

Grazie agli *Smoothwall* laccati, *Contital* dimostra ancora una volta di essere in grado di fornire soluzioni innovative, che incarnano pienamente le esigenze e le tendenze del mercato *professional*.

A cura di **Contital Srl**
www.contital.com

800199
SIRPAV HC PAVIMENTI
'ITALCHIMICA' kg 5



270403
CONTENITORE CIRCOLARE
1/2 porzione 'CONTITAL'



271185
PIATTINI DESSERT BIO
g 8,5 'ILIP'



271199
ASCIUGAMANI OVATTATI
PIEGATI A V
'REALCARTA'



800089
SADICAL DISINCROSTANTE
ANTICALCARE kg 6



I NOSTRI FORNITORI



I NOSTRI EVENTI

MARTEDÌ 26 MARZO E MARTEDÌ 9 APRILE 2019

Presentazione forno Naboo e abbattitore Neo Lainox con degustazione

Evento riservato al mondo della ristorazione, della gastronomia professionale e del catering per presentare l'esclusiva tecnologia *Just Duet* firmata Lainox, azienda leader a livello mondiale nella produzione di forni.



LAINOX
DEVICE FOR COOKING

Naboo
Stressless
Kitchen



ITACO

Str. L. Ariosto, 39
06063 Magione (PG)
T. 075.8472548
F. 075.8478051
itaco@cancelloni.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

