



PROGET

ATTREZZATURE PER RISTORAZIONE E COLLETTIVITÀ















Assistenza tecnica

Tecnici specializzati ed un fornito magazzino ricambi.

Per eliminare ogni guasto in pochissimo tempo.



Progettazione

La tecnologia di aziende leader per risolvere i vostri problemi di:

- Cottura
- Refrigerazione
- Lavaggio
- Aspirazione

Progetti 3D per vedere subito la vostra nuova cucina professionale.



Formazione

Chef esperti per ogni vostra esigenza.

Dalla semplice ricetta alla creazione di menù tematici.

Dalla formazione sul nuovo forno, al food-cost.

Un nuovo servizio per ottimizzare il lavoro in cucina.



Pasticceria





Pizzeria





