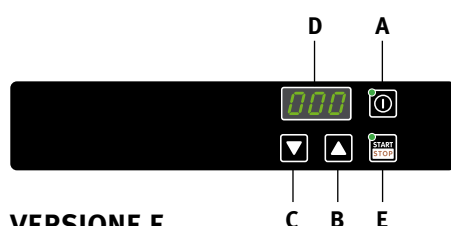


Mantenitori di temperatura per alimenti da banco

Mantenitore statici da banco per bacinelle GN 1/1 (h=150) con porte o cassetti e piani di mantenimento elettrici, che consentono il mantenimento naturale del cibo. Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati con guide cassette completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Isolamento termico della camera spessore 35mm e guarnizione su cassette in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Riscaldamento statico tramite resistenza a filo esterna alla camera, a basso consumo energetico con pannello di controllo elettronico per garantire un calore delicato, costante e uniforme all'interno della camera. Sfiato frontale e sulla parete di fondo per una fuoriuscita dell'umidità in eccesso. Predisposto per essere impilato.

A controllo elettronico

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



VERSIONE E Controllo elettronico

- A Interruttore generale.
- B Tasto incremento temperatura.
- C Tasto decremento temperatura.
- D Display.
- E Tasto START/STOP.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MDHSW011E	Mantenitore da banco a cassetti	HSW 011 E	1 x GN 1/1 [150 h]	+30°/+120°	660 x 585 x 294	31	0,7	230/50/1
MDHSW012E	Mantenitore da banco a cassetti	HSW 012 E	2 x GN 1/1 [150 h]	+30°/+120°	660 x 585 x 505	48	1,0	230/50/1
MDHSW013E	Mantenitore da banco a cassetti	HSW 013 E	3 x GN 1/1 [150 h]	+30°/+120°	660 x 585 x 716	67	1,0	230/50/1
MDHSH031E	Mantenitore da banco con guide	HSH 031 E	3 x GN 1/1	+30°/+120°	430 x 635 x 400	22	0,7	230/50/1
MDHSH051E	Mantenitore da banco con guide	HSH 051 E	5 x GN 1/1	+30°/+120°	430 x 635 x 600	22	1,0	230/50/1

Carrelli mantenitori portateglie

Sistemi di veicolazione e mantenimento caldo del cibo per bacinelle Gastronorm e teglie.

Una valida alternativa per mantenere sempre calde le teglie: tanti modelli carrellati, dotati di ruote, ideali per chi necessita o desidera il caldo in movimento, capace di spostarsi con la massima libertà dove serve.

Contraddistinti dalla presenza di maniglie ergonomiche, paracolpi laterali e ruote importanti, i carrelli **CALDOchef** sono dotati di un sistema di riscaldamento statico della camera, in grado di garantire uniformità di temperatura concentrata all'interno, senza emissione di umidità e con sensibili riduzioni nei consumi di energia.

A controllo elettronico



MODULINE
foodfinish & foodserve technologies

1
kW



HHT081E

2
kW



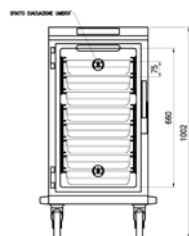
HHT161E

1,5
kW



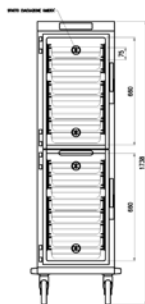
HHT052E

MDHHT081E



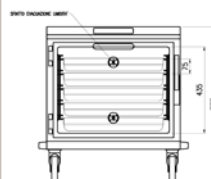
8xGN1/1

MDHHT161E



16xGN1/1

MDHHT052E

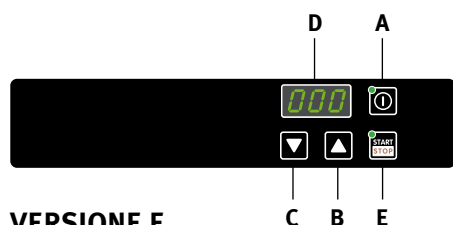


5xGN2/1
10xGN1/1

Ideali per il deposito e la movimentazione delle pietanze calde. Con sistema di riscaldamento statico senza umidificazione. Tutto questo grazie ad un procedimento naturale senza aggiunta di grassi che evita perdite di sapore o fragranza. Con questo sistema si garantisce la conservazione fino alla consegna dei pasti caldi ad una temperatura di + 65 °C.

Massima facilità di pulizia, sicurezza totale, consumi ridotti d'energia sono le loro caratteristiche principali, unite ad una particolare semplicità di utilizzo. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchiatura prima di introdurre il prodotto da rimettere o mantenere in temperatura.

Carrelli mantenitori portateglie



VERSIONE E Controllo elettronico

- A Interruttore generale.
B Tasto incremento temperatura.
C Tasto decremento temperatura.
D Display.
E Tasto START/STOP.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



HHT082E



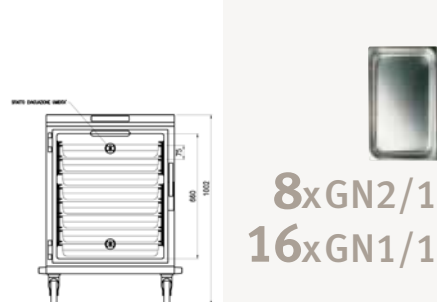
HHT162E



HHT282E

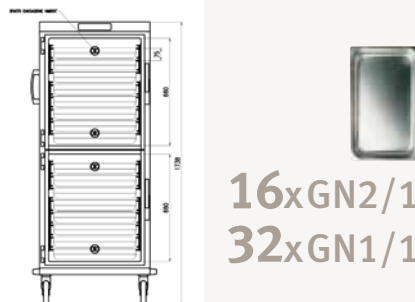
Costruzione: a doppia parete in acciaio inox. Gli spigoli interni della camera sono arrotondati e le pareti sono lisce in modo da facilitarne la pulizia.
Camera interna stagna per lavaggio con lancia a bassa pressione.
Isolamento: lo spessore interno è ottenuto con l'ausilio di lana di roccia in modo da assicurare una protezione ed un mantenimento del calore ottimali.
La porta a doppio spessore, perfettamente isolata è dotata di chiusura automatica.

MDHHT082E



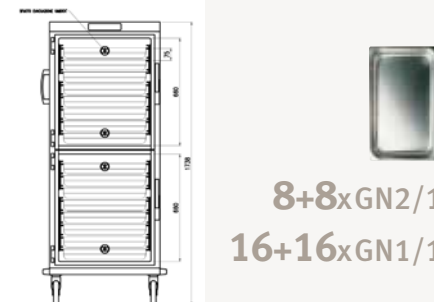
8xGN2/1
16xGN1/1

MDHHT162E



16xGN2/1
32xGN1/1

MDHHT282E



8+8xGN2/1
16+16xGN1/1

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza kW	Aliment. V/Hz/fase
MDHHT081E	Mantenitore statico su ruote	HHT081E	8 GN 1/1	+30°/+120°	550 X 740 X 1000	46	1,0	230/50/1
MDHHT161E	Mantenitore statico su ruote	HHT161E	16 GN 1/1T	+30°/+120°	550 X 740 X 1740	88	2,0	230/50/1
MDHHT052E	Mantenitore statico su ruote	HHT052E	5 GN 2/1 o 10xGN1/1	+30°/+120°	775 X 860 X 780	46	1,5	230/50/1
MDHHT082E	Mantenitore statico su ruote	HHT082E	8 GN 2/1 o 16 GN 1/1	+30°/+120°	755 X 860 X 1000	62	1,5	230/50/1
MDHHT162E	Mantenitore statico su ruote	HHT162E	16 GN 2/1 o 32 GN 1/1	+30°/+120°	765 X 855 X 1740	106	3,0	230/50/1
MDHHT282E	Mantenitore statico su ruote	HHT282E	8+8 GN 2/1 o 16+16 GN 1/1	+30°/+120°	765 X 855 X 1740	106	1,5 + 1,5	230/50/1

Carrelli mantenitori portateglie

Sistemi di veicolazione e mantenimento caldo del cibo per bacinelle Gastronorm e piatti.

I carrelli caldi di mantenimento statico si fanno notare in cucina non solo per la loro grandezza dimensionale e per le eccellenti prestazioni, ma anche per la capacità di muoversi liberamente e velocemente.

Un deposito ricco, sicuro e dinamico, per garantire una riserva di piatti gustosi a lunga permanenza.

A controllo elettronico

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



**0,75
kW**



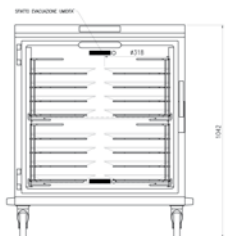
HHB048E

**3
kW**



HHB192E

MDHHB048E



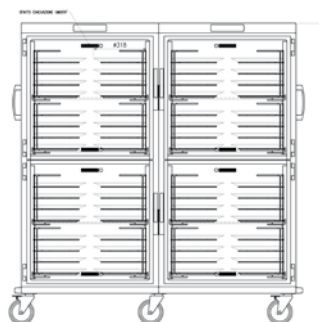
48 ø 260
32 ø 320

* **8xGN2/1**
* **16xGN1/1**



*AGGIUNGENDO N.6 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X

MDHHB192E



192 ø 260
128 ø 320

* **32xGN2/1**
* **62xGN1/1**

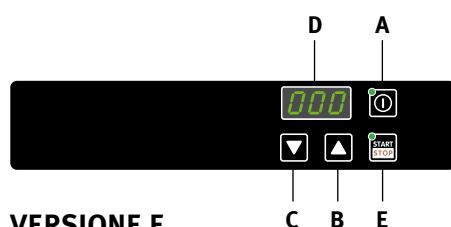


*AGGIUNGENDO N.24 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X

Contraddistinti dalla presenza di maniglie ergonomiche, paracolpi laterali e ruote importanti, i BANQUETchef sono dotati di un sistema di riscaldamento statico della camera, in grado di garantire uniformità di temperatura concentrata all'interno, senza emissione di umidità e con sensibili riduzioni nei consumi di energia.



Carrelli mantenitori portateglie



VERSIONE E

Controllo elettronico

- A Interruttore generale.
- B Tasto incremento temperatura.
- C Tasto decremento temperatura.
- D Display.
- E Tasto START/STOP.



MODULINE
foodfinish & foodserve technologies

**2,25
kW**

HHB128E

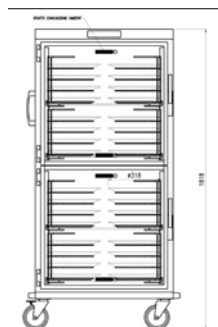


**1,5
kW**

HHB096E



MDHHB096E



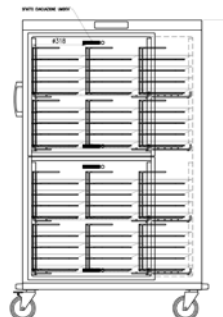
96 ø 260
64 ø 320

* **16xGN2/1**
* **32xGN1/1**

*AGGIUNGENDO N.12 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X



MDHHB128E



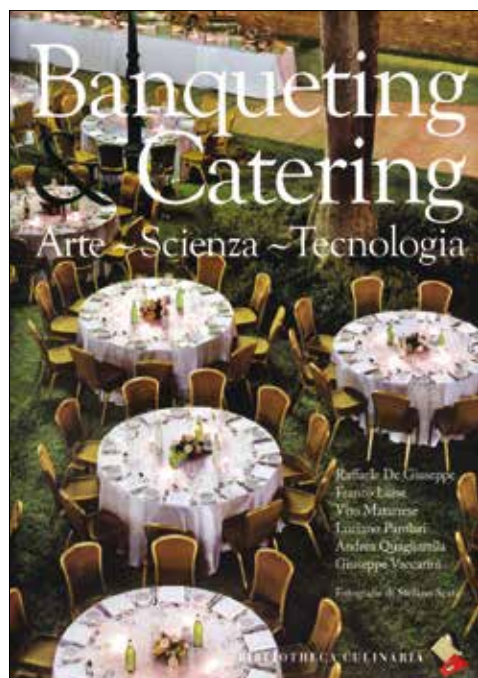
128 ø 260
96 ø 320

* **16xGN2/1**
* **32xGN1/1**

*AGGIUNGENDO N.12 PEZZI
OPTIONAL MOD. GB21X



Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
MDHHB048E	Carrello mantentore portapiatti	HHB048E	8 x GN 2/1 - 16 x GN 1/1	+30°/+120°	910 x 860 x 1.040	83	0,75	230/50/1
MDHHB096E	Carrello mantentore portapiatti	HHB096E	16 x GN 2/1 - 32 x GN 1/1	+30°/+120°	920 x 855 x 1.820	142	1,5	230/50/1
MDHHB128E	Carrello mantentore portapiatti	HHB128E	16 x GN 2/1 - 32 x GN 1/1	+30°/+120°	1.170 x 855 x 1.820	180	2,5	230/50/1
MDHHB192E	Carrello mantentore portapiatti	HHB192E	32 x GN 2/1 - 64 x GN 1/1	+30°/+120°	1.760 x 855 x 1.820	284	3,0	230/50/1
MDAGB21X	Coppia guide per bacinelle 2/1	AGB21X						



Autore

F. Luise
V. Matarrese
G. Vaccarini
R. De Giuseppe
L. Parolari
A. Quagliarella
Stefano Scatà

Fotografie

22 x 30 cm

Formato

cartonato con

Legatura

sovraccoperta

Pagine

496

Illustrazioni

380 foto a colori

L'evoluzione dei costumi degli ultimi anni non ha risparmiato il settore del banqueting/catering. La tendenza attuale privilegia location con una connotazione e uno sfondo artistico e naturalistico dove la bellezza del luogo, la qualità della cucina e la dinamicità del servizio si fondono con ciò che potremmo definire una sorta di animazione: l'ospite tende a diventare sempre più attore dell'evento piuttosto che semplice comprimario. Questo nuovo scenario richiede imprese polifunzionali, con grandi capacità di organizzazione e comunicazione, in grado anche di implementare strumenti di autoanalisi sia nel settore finanziario sia in quello del marketing per rimanere competitivi. Il volume offre alle imprese di grandi e piccole dimensioni informazioni concrete per affrontare il mercato attuale, organizzarsi meglio ed effettuare un programma di marketing onnicomprensivo. Sono prese in considerazione la struttura delle cucine e le risorse umane (training, management, strategia), si occupa della stesura del banqueting event order, dell'ispezione pre-evento e del ripristino post-evento, della logistica, dell'organizzazione delle attività di cucina, dell'ingegneria del menu, del food cost, delle sinergie tra i vari reparti, del settore beverage e del banqueting kit come strumento primario per affacciarsi al pubblico. Ampiamente illustrato con grafici, tabelle e fotografie, il testo include anche reportage dedicati a eventi specifici molto diversi tra loro: coffee break, matrimonio, cena di gala, ecc., che costituiscono una specie di libro nel libro e arricchiscono il testo di riferimenti visivi immediati, fondamentali per illustrare aspetti estetici e di stile.

Codice BB9788895056302 | **Prezzo** 120,00 euro



DAL MARKETING ALLA CREAZIONE DELL'OFFERTA GASTRONOMICA

Una volta raccolte tutte le informazioni necessarie per definire la tipologia dell'offerta gastronomica da offrire ai clienti, si elaborerà un documento di vendita di primaria importanza: il Banqueting Kit. Questo documento è il primo veicolo commerciale che l'Ufficio Vendite o l'operatore incaricato a tale mansione possiede e divulga verso l'esterno, permettendo la potenziale conoscenza e vendita del prodotto banqueting. La sua stesura deve essere affidata a un professionista, che prende il nome di "menu planner", figura in grado di strutturare questo strumento in tre aree fondamentali, rendendolo adatto a portare profitti all'azienda.

FOOD

In questa area i compiti del menu planner saranno:

- conoscere i gusti alimentari della clientela in modo da facilitare la vendita del Banqueting Kit;
- identificare i prodotti disponibili sul mercato, con predilezione per quelli che rappresentano il territorio stesso;
- stabilire il criterio di scelta della qualità dei prodotti alimentari;
- individuare la disponibilità dei prodotti alimentari. Sapere quando sono maggiormente convenienti aiuta a tenere il Food Cost più basso e a migliorare i margini di profitto;
- essere a conoscenza di come il cibo è preparato, prodotto, impiattato, servito e consumato dal cliente. Queste informazioni permetteranno di specificare la tipologia di equipaggiamento necessario per la preparazione dei menu, consentendo, inoltre, di indicare il livello di capacità professionale della squadra;
- essere al corrente di come le derrate alimentari sono confezionate, consegnate, ricevute, stoccate e la loro vita di scaffale (shelf life);
- conoscere le corrette combinazioni alimentari, in modo da compilare menu nutrizionalmente bilanciati;
- conoscere la resa di ogni ingrediente, in modo da compilare correttamente le ricette.

FINANCE

Il menu planner dovrà conoscere anche la relazione fra Food Cost e tutte le altre spese, come costi di manodopera, costi fissi e costi variabili. I vari menu redatti dovranno essere in grado di portare profitti all'azienda e la professionalità del menu planner consentirà di capire quale impatto avranno sul prezzo finale di vendita le porzioni servite al cliente.

Dovrà essere competente nella stesura delle ricette e nel determinare il loro costo, nonché essere messo a conoscenza di quali sono i menu maggiormente venduti e proficui in un determinato arco temporale.

MANAGEMENT

Per poter redigere un Banqueting Kit di successo, il menu planner dovrà conoscere perfettamente le necessità e le volontà della proprietà o della compagnia in cui opera. Terrà quindi in considerazione:

- profitti;
- average check;
- tipologie delle operazioni;
- stile del menu da compilare;
- tematica delle operazioni;
- stile del servizio;
- l'atmosfera che si dovrà creare durante gli eventi.

Una volta valutato il mercato, la tipologia di strategia e le capacità ricettive, dovrà preparare una bozza strutturale del Banqueting Kit, contenente quantità e tipologie dei menu e dell'offerta gastronomica, nonché le fasce di prezzo sulle quali basare la propria vendita.

La tabella seguente rappresenta lo studio di una struttura di base per la compilazione di un Banqueting Kit di una organizzazione ricettiva di grandi dimensioni, con diverse tipologie di clientela ed esigenze di ristorazione. Il menu planner ha valutato e preventivato tutte le possibili richieste da parte del potenziale cliente, creando la base per lo sviluppo del Banqueting Kit.

STRUTTURA DI BASE DEL BANQUETING KIT				
tipologia di menu	portate	N. di menu	stagionalità	fascia di prezzo
BREAKFAST & BRUNCH				
continental breakfast		1	tutto l'anno	fra 12,00 e 18,00 euro
american breakfast buffet		1	tutto l'anno	
brunch		1	tutto l'anno	
COFFEE BREAK				
welcome coffee break		5	tutto l'anno	fra 8,00 e 14,00 euro
mid morning coffee break		5	tutto l'anno	
afternoon coffee break		5	tutto l'anno	
specialty coffee break		5	tutto l'anno	
FINGER FOOD & COCKTAIL		almeno 5	tutto l'anno	fra 18,00 e 28,00 euro
COLAZIONE DI LAVORO	3	4	primavera/estate	fra 45,00 e 65,00 euro
	3	4	autunno/inverno	
	4	4	primavera/estate	
	4	4	autunno/inverno	
WORKING LUNCH BUFFET		3	tutto l'anno	fra 60,00 e 75,00 euro
Sandwich buffet		2	tutto l'anno	
BUFFET LUNCH		2	primavera/estate	fra 80,00 e 95,00 euro
CENA	4	4	primavera/estate	fra 75,00 e 95,00 euro
	4	4	autunno/inverno	
CENA DI GALA	5	3	primavera/estate	fra 95,00 e 115,00 euro
		3	autunno/inverno	
CENE TEMATICHE		3		da 120,00 euro in su

Carrelli refrigerati portateglie

HDCC22E ▶ Mantenitore refrigerato con 2 cassette GN 2/1, fornito con 2 bacinelle in policarbonato GN 1/1 150h per ogni cassetto. Costruzione completamente in acciaio inox AISI 304, isolamento termico della camera 55mm con scocca iniettata con poliuretano espanso esente da CFC e guarnizione di tipo magnetico. Piano superiore rinforzato per appoggio attrezzature e set di 4 ruote di cui 2 con freno. Raffreddamento statico per mezzo di serpentine in rame annegate in schiume poliuretaniche con bacinella evaporazione condensa. Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R404A. Controllo elettronico della temperatura con comandi semplificati di utilizzo intuitivo. Controllo della temperatura di tipo elettronico.

HCT132E ▶ Carrello di mantenimento freddo positivo 13 GN 2/1 o 26 GN 1/1, completo di paratie portateglie GN 2/1 - GN 1/1 estraibili. Camera con angoli raggiati, isolamento termico 70mm con scocca iniettata con poliuretano espanso esente da CFC e guarnizione porta di tipo magnetico. Paracolpi perimetrali in gomma, quattro ruote diametro 150mm di cui due con freno e maniglie laterali ergonomiche di spinta e guida. Raffreddamento tramite aeroevaporatore con bacinella evaporazione condensa. Controllo della temperatura di tipo elettronico con programma di sbrinamento. Gruppo compressore di tipo ecologico con gas R404A. Controllo della temperatura di tipo elettronico con programma di sbrinamento.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies

0°>+5°

HDCC22E



0°>+5°



HCT132E

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N.	Temp. esercizio °C	L x P x H mm	Peso Kg	Pot. kW	Alimentazione V/Hz/fase
MDHDCC22E	Mantenitore refrigerato a cassette	HDCC22E	2 x (1 GN 2/1)	0°/+5°	1.200 x 700 x 720	92	0,35	230/50/1
MDHCT132E	Carrello di mantenimento freddo	HCT132E	13 GN 2/1 o 26 GN 1/1	0°/+5°	840 x 870 x 1.840	138	0,9	230/50/1

