



Rispettate l'ambiente:  
bevete acqua del rubinetto!  
pagina 2



L'importanza del soffitto  
aspirante  
pagina 3



Come scegliere la  
lavatrice per il tuo ristorante  
pagina 4

## Grossimpianti presenta Moretti Forni e la filosofia Smartbaking

L'azienda marchigiana mette in campo da anni un grande lavoro sull'efficienza energetica che protegge anche il portafogli, poiché all'investimento iniziale fa riscontro poi un abbattimento dei consumi che oltrepassa agevolmente il 50% rispetto ai concorrenti: «abbiamo calcolato che la spesa si recupera in media entro due anni», poi son tutti soldi risparmiati a fronte di cotture perfette e prestazioni di livello assoluto».

Un'evoluzione continua che prosegue anche senza sosta. Le prossime tappe vedranno il **calore come ingrediente**, qualità della cottura, ricerca, efficienza energetica dunque sviluppo sostenibile, nonché Smartbaking.

Quest'ultima parola merita qualche precisazione ulteriore, affidiamo il compito allo stesso Mario Moretti: «Non solo cottura intelligente, ma qualcosa di più: al di là dei tanti brevetti innovativi, l'azienda propone soluzioni complessive, una combinazione perfetta, la sintesi che diventa sistema.

Anche per questo nel 2011 è nato il



MorettiLAB, la scuola di formazione targata **Moretti Forni** (il claim è "learn and bake") che si impegna di modellare i nuovi professionisti del settore, attraverso corsi approfonditi che offrono, rispetto ad altre scuole, qualcosa di più: un focus specifico sulla cottura.

### Top di gamma? Il Neapolis!

#### Neapolis:

Il forno elettrico più potente al mondo con i suoi 510°C di temperatura massima conquista la leadership di massima capacità con la nuova versione 9 pizze che si affianca al modello da 6 pizze già esistente.

#### Proven:

Il primo forno della linea Home

Professional (Proven, cioè Professional Oven) che garantisce tutti gli eccezionali risultati della cottura statica con un elettrodomestico da incasso nelle classiche misure 60x60 centimetri.

A casa come in pizzeria, in pasticceria e in panetteria poiché Proven assicura una temperatura massima di 400°C e utilizza la normale forniture elettrica domestica da 3 Kw.

### GROSSIMPIANTI E' RIVENDITORE AUTORIZZATO MORETTI FORNI



Quali sono le differenze? Quale acquistare?

## Impastatrice planetaria o impastatrice a spirale

Per capire quale impastatrice acquistare l'importante è chiedersi che impasto si vorrà preparare, se la macchina impastatrice professionale verrà utilizzata per una sola tipologia di prodotto o per diverse ricette e in che quantità si vogliono ottenere i prodotti finali.

Buona norma è scegliere gli accessori in acciaio inox, che si possono lavare in lavastoviglie.

In rispetto alle norme di sicurezza è sempre obbligatorio avere una protezione sulla macchina.

Se vuoi delle macchine impastatrici professionali che ti permettano di preparare pan di spagna, meringhe e piccole quantità di impasto per pane puoi orientarti verso l'acquisto di una planetaria professionale.

Questo, ad esempio, è il caso di bar e piccoli locali.

In merito alle impastatrici planetarie, una volta compreso quale sia lo scopo che vuoi raggiungere sarà

anche più semplice scegliere gli accessori:

**a filo:** per impasti liquidi, come creme, albumi

**a foglia:** per impasti morbidi, come quello per i muffin

**a gancio o a spirale:** per impasti più consistenti, come quello per il pane, la pizza e le brioches

Esistono diverse tipologie di macchine, a tal fine facciamo un piccolo riepilogo di quelle trattate da

**Grossimpianti:**

**Planetarie da banco professionali:** hanno 3 funzioni spirale per impasti molli, foglia per impasti tipo frolla, frusta per montare liquidi. Per piccole dosi da 5 kg fino a 12 kg.

**Planetarie da terra o pavimento:** hanno 3 funzioni spirale per impasti molli, foglia per impasti tipo frolla, frusta per montare liquidi. Per grandi dosi dai 20 kg in su.

**Impastatrici professionali a spirale:** hanno la sola funzione di impastare con la spirale, possono essere a testa fissa o mobile, servono per impasti con diverse tipologie di idratazione.

**Impastatrici a braccia tuffanti:** partono da minimo 25 kg a salire, hanno la sola funzione di impastare ma incorporano aria tramite il movimento delle braccia tuffanti, proprio come si fa a mano. Dedicata ad impasti ad alta idratazione, riducono il surriscaldamento dell'impasto.

**Assistenza:** **Grossimpianti Srl** effettua ogni tipo di riparazione ed ha un fornito magazzino ricambi.



# L'importanza del soffitto aspirante

Quante volte ci capita di avvicinare una persona e indovinare cosa ha mangiato dall'odore dei suoi vestiti?

E' probabile che il ristorante che l'ha ospitata non abbia un buon impianto di aerazione.

Quando si parla di impianti di aspirazione per ristoranti è bene ricordare che questo è il risultato di un ottimo progetto elaborato precedentemente da parte di personale qualificato e costruito in seguito da ditte specializzate nel settore; chiaramente, un altro aspetto che conta, è anche il corretto utilizzo dell'impianto di aspirazione da parte di chi opera tutti i giorni in una grande cucina...

Prendendo in considerazione uno dei sistemi più efficienti ed esteticamente molto accattivante, il soffitto aspirante viene progettato su misura per qualunque ambiente di cucina.

Nello specifico consente una più libera distribuzione delle attrezzature che possono essere spostate e riposizionate secondo necessità.

Questo sistema facilita la perfetta pulizia dei filtri e delle superfici inox e ottimizza l'ambiente per quanto riguarda il clima e i flussi d'aria.

Anche l'estetica viene considerata: l'illuminazione dell'ambiente viene personalizzata in fase di progetto ed è integrata al soffitto.



realizzazione soffitto aspirante presso la Esa Esrin

## **Principali vantaggi del sistema?**

- Risparmio energetico
- Ventilazione totale senza correnti d'aria
- Buon microclima ambiente
- Eliminazione rapida degli odori
- Struttura modulare di grande effetto estetico
- Facile accesso per la manutenzione
- Estrema silenziosità con attenuazione del rumore prodotto dal lavoro in cucina.

A livello legale, una delle cose da non sottovalutare quando si sceglie il sistema di aspirazione è che sia certificato da un'azienda specializzata che lavora solo con i marchi più autorevoli.

Il prezzo è un altro fattore da considerare in relazione al budget dell'acquirente, nel quale è d'obbligo includere anche i costi per la progettazione e l'installazione.

Rivolgendoti a Grossimpianti avrai la possibilità di scegliere tra diverse tipologie di cappe e sistemi di aspirazione disponibili in varie dimensioni e studiate ad hoc per qualunque esigenza.

Una delle nostre referenze è la Esa Esrin per la quale abbiamo progettato e installato un soffitto aspirante con immissione d'aria induttiva sui filtri e climatizzata perimetralmente.

# Come scegliere la lavastoviglie per il tuo ristorante

## Quale apparecchiatura scegliere per il proprio ristorante?

Argomento questo molto discusso tra i ristoratori e il personale di cucina.

La scelta dei modelli presenti sul mercato è decisamente molto vasta e variegata, quindi bisogna farla in base alle esigenze del proprio locale valutandone ogni dettaglio.

E' importante stimare prima la capacità di macchina di cui si necessita poi, dopo aver effettuato un'analisi preventiva dell'acqua, si può optare eventualmente su un sistema di trattamento dell'acqua e dunque su una lavastoviglie piuttosto che un'altra.

Qualora l'acqua fosse troppo dura o addirittura avesse all'interno della propria composizione particelle di minerali che possono intaccare il funzionamento, la sinergia con un trattamento acqua adeguato è di fondamentale importanza per un'ottima resa e la buona conservazione dell'apparecchiatura.

**Quali sono quindi le lavastoviglie più adatte per l'impiego all'interno di ristoranti di piccole, medie e grosse dimensioni?**

Ogni locale risulta diverso da un altro per dimensioni, organizzazione e volume di clientela ospitato regolarmente.

Alcuni dei fattori che potrebbero aiutare nella scelta del modello più idoneo sono:

### Spazio a disposizione per l'installazione del macchinario

Individuare l'area dove porre la lavastoviglie per ristorazione è infatti il primo passo verso una scelta consapevole e studiata. Un modello troppo grande potrebbe andare a danneggiare l'ergonomia del locale, al contrario, se fosse eccessivamente ridotta, gestirebbe la gestione di un minor volume di stoviglie rispetto al necessario.

### Dimensioni della struttura ricettiva

Si va a valutare il volume della clientela, conseguentemente si opta per un modello in grado di gestire il corretto quantitativo di stoviglie.

### Economicità

Ovvero il budget disponibile da destinare all'acquisto di una lavastoviglie per ristorante.

### Risparmio energetico assicurato

Per andare a compensare la spesa



con una netta riduzione dei consumi sia per quanto concerne l'impiego di acqua ed energia elettrica, che di detersivi, brillantanti e manodopera.

**Grossimpianti** è socio fondatore del gruppo nazionale d'acquisto Digrim ed è in grado di essere competitiva su costo, sicurezza, potenza e funzionalità per ogni piccolo o grande progetto di ristorazione.

**GROSSIMPIANTI**  
CATERING  
EQUIPMENT

- sede legale di: **FROSINONE** | 03100 - Via Casilina Nord km 82,100 n. 153  
tel. 0775 270 800 r. a. - fax 0775 270 810
- sede di: **LATINA** | 04100 - Via Piave n. 8  
tel. - fax 0773 690 699
- sede di: **ROMA** | 00199 Via Leoncavallo, 27  
tel. 06 863 993 64 r. a. - fax 06 929 318 006