



Oracle Lainox, la risposta alle tue esigenze
pagina 2



Formazione continua Rational
pagina 3



Assistenza tecnica cucine professionali
pagina 4

Grossimpianti e Moretti 4.0

Grossimpianti e Moretti 4.0

SerieS e Neapolis sono gli unici forni equipaggiati con il pacchetto **"Industria 4.0"**.

L'impegno costante e continuo dell'azienda nella ricerca di soluzioni innovative e sostenibili hanno permesso ai prodotti Moretti di ottemperare al protocollo previsto dalla **legge di Bilancio 2020** e poter accedere al **credito d'imposta del 50%** (da recuperare in tre anni fiscali in F24) ottenendo un **risparmio globale del 74%** sul tuo investimento (dato dalla somma del credito d'imposta del 50% con il 24% di recupero IRES su per ammortamento ordinario).

Il Kit "industria 4.0" ti dà un servizio chiavi in mano che consta in:

- attestazione in fattura Moretti Forni che il bene è agevolabile ai sensi dell'Art 1 commi da 184 a 194 Legge n. 160 del 27 dicembre 2019
- [SmartBaking 4.0]: l'esclusiva App per telefono/tablet di Moretti Forni
- perizia giurata del tecnico che garantisce il rientro del bene nella normativa citata.

Il costo del Kit "industria 4.0" è pari a € 600 per camera del serieS ed € 900 per i forni Neapolis.



Questo costo è omnicomprensivo ed è una tantum (*non vi sono canoni annuali da pagare per il funzionamento del sistema*).

Grazie allo [SmartBaking 4.0] che prevede una App creata da Moretti Forni, semplificherai la gestione del tuo business e avrai tutto disponibile sul tuo Smartphone:

- gestione parametri del pannello di controllo del tuo forno in maniera autonoma e da remoto
- comunicazione bidirezionale continuativa fra le attrezzature e l'utente
- accesso allo storico dei consumi per un'analisi aggiornata e dettagliata

• gestione intelligente delle materie prime in base ai consumi delle attrezzature interconnesse.
Lavorai meglio, consumerai meno con maggior qualità nel tuo business!

Si tratta di una fantastica iniziativa, un vantaggio che induce ad un risparmio elevatissimo sull'investimento fatto.

È il momento di cogliere l'opportunità e di utilizzarla come leva di marketing, trasmettendola con enfasi ai nostri e vostri interlocutori in modo che ne percepiscano concretamente il vantaggio economico e si predispongano positivamente all'acquisto o rinnovo delle attrezzature.

Entra nella quarta rivoluzione industriale con Moretti Forni!

Grossimpianti S.r.l.

Siamo a disposizione per eventuali delucidazioni.



Oracle Lainox, la risposta alle tue esigenze

Oracle LAINOX, è la risposta alle tue esigenze di velocizzare il servizio! Quando è il caso di avere un forno versatile e di piccole dimensioni, veloce in tutte le sue funzioni a partire dall'installazione fino al servizio al cliente. Tutto con ORACLE è più veloce.

Come si gestisce?

Creazione, aggiornamento e gestione del menu, servizio espresso, addestramento del personale, pulizia e manutenzione è tutto molto semplice e sempre sotto controllo.

Che caratteristiche ha?

Potenza e velocità per tutte le esigenze di cottura, doratura e tostatura.

Attraverso le 3 tipologie di riscaldamento potrai ottenere sempre piatti gustosi:

IMPINGEMENT:

Potenza fino a 3000W per garantire tostature e dorature eccellenti

CONVEZIONE:

Temperatura da 95 C a 270 C con velocità ventola regolabile

MICROONDE :

Potenza fino a 2000W per riscaldare rapidamente e ridurre i tempi di cottura

Con Oracle LE ATTESE NEL TUO LOCALE NON ESISTONO PIU'

Oracle è la scelta ideale per una ristorazione dinamica e veloce con un ventaglio di proposte sempre maggiori e innovative in locali con preparazione a vista, office con spazi ridotti o piccole cucine.

Cuocere, grigliare, tostare, scongelare e rigenerare un'ampia gamma

di prodotti freschi o surgelati, come sandwich, pasticcini, pizze, pesce, verdura e carne in tempi ridottissimi è ora realtà.

Oracle è la soluzione ottimale per chi cerca un forno compatto ma dalle grandi performance.

Grazie all'interfaccia Touchscreen HD True-Touch, ed alle numerose ricette pre-impostate basta semplicemente sfiorare l'icona desiderata per avviare la procedura di cottura.

INGOMBRO RIDOTTO AL MINIMO, VANO COTTURA OTTIMIZZATO!

Si adatta a un banco da 70 cm di profondità e può contenere una pizza fino a 30 cm.

PLUG & PLAY ORACLE può essere installato velocemente in qualsiasi ambiente, anche in aree visibili al pubblico, attacchi la spina e inizi a cucinare da subito dato che non necessita di sistemi di aspirazione.

Attraverso un Display configurabile con ORACLE potrai creare il tuo menù personalizzato.

Display Touchscreen HD True-Touch da 7 che rende l'utilizzo più immediato.

Connessione WiFi, Ethernet e USB. Pulizia istantanea grazie alle particolari protezioni antiaderenti installate di serie nel vano di cottura ed al raffreddamento rapido.

Formazione continua Rational

Grossimpianti ha iniziato da una decina di anni, un programma di incontri del tutto gratuiti allo scopo di fornire una formazione continua Rational a chi desidera informarsi o a chi è interessato ad approfondire la tecnologia di questa efficientissima metodologia di cottura con l'intenzione di acquistare.

Gli incontri, della durata di circa due ore, si svolgono con cadenza bimestrale presso la nostra sede di Frosinone.

Durante l'evento, oltre alla degustazione di ogni tipologia di pietanza, vengono poste domande di tipo tecnico, ma anche in merito a proprie esigenze su preparazioni di estrazione prettamente regionale o territoriale.

Grossimpianti offre inoltre una consulenza post vendita presso l'attività del cliente, personalizzata a seconda del settore in cui si opera. I nostri commerciali sono in grado di rendere il personale di cucina completamente autonomo e istruito all'uso dell'apparecchiatura.

Ogni cliente va guidato infatti in merito alle proprie specifiche necessità.

Academy: Una volta l'anno ci dedichiamo agli operatori che già possiedono un forno Rational un incontro in cui, insieme ad uno Chef Rational dedicato, si cucina insieme. Possono essere affrontate tematiche e risolte le questioni che i clienti desiderano approfondire.

iCombiPro :

a fine Giugno è stato presentato il nuovo iCombiPro: programmazione notturna, rigenerazione, cottura a vapore, grigliatura, frittura e altro ancora, compresa la cottura espressa.

- **iCombiPro** unisce in modo intelligente **PRODUTTIVITA', EFFICIENZA E FLESSIBILITA'.**

Estremamente semplice da utilizzare anche per il personale meno esperto.

E' un sistema innovativo in grado di autoregolarsi su ogni fase del procedimento di cottura.

A seconda del risultato desiderato corregge automaticamente umidità, velocità dell'aria e temperatura, in base alle condizioni ambientali, alla qualità e allo spessore dei cibi posti all'interno.

Con la **funzione iDensityControl** si ha a disposizione una vera e propria intelligenza artificiale che arriva a garantire un incremento della produttività fino al 50%, abbattendo i tempi di cottura di una media del 10% rispetto alla tecnologia precedente.

Con la funzione **iProductionManager** puoi incaricare iCombiPro di indicarti quali sono le pietanze da poter cucinare contemporaneamente.

La **funzione iCareSystem** permetterà di utilizzare anche un lavaggio

intermedio ultrarapido della durata di soli 12 minuti.

In questo modo sarà possibile passare velocemente da una cottura all'altra, senza alcuna contaminazione di sapori o odori sgradevoli, con una pulizia e decalcificazione automatica.

Piace anche allo chef.
Investi ora e risparmi sulle tasse con il credito di imposta.

Cucinare, arrostito, cuocere al forno, cuocere al vapore, grigliare, friggere. E risparmiare sulle tasse. Il nuovo iCombi Pro e il nuovo Vario sono così intelligenti da soddisfare i requisiti per il credito d'imposta del Piano Nazionale Transizione 4.0. Per una maggiore produttività e minori costi di investimento.

APPROVATO
PILLOLE NAZIONALI
TRANSIZIONE 4.0

Maggiori informazioni su:
rational-online.com

RATIONAL



Assistenza tecnica cucine professionali

I principali valori e obiettivi di Grossimpianti per il servizio di assistenza aziendale sono i seguenti:

Competenza:

Ogni intervento è il risultato di un'accurata preparazione e formazione.

I nostri tecnici sono accuratamente formati per intervenire su ogni problema che può presentarsi nell'ambito delle cucine industriali. L'aggiornamento costituisce uno degli aspetti più importanti del service: a periodica partecipazione a corsi di formazione tecnica ci consente di fornire un servizio di assistenza sempre in linea con le nuove tecnologie della ristorazione.

Prevenzione:

Intervenire quando il danno è minore.

Spesso il nostro intervento avviene successivamente al verificarsi di un guasto. Tuttavia crediamo fortemente che intervenire prima sia possibile. Per questo offriamo alla nostra clientela la possibilità di stipulare dei contratti di manutenzione programmata per assicurare il continuo funzionamento delle apparecchiature nel corso del tempo.

Tempestività:

Intervenire al più presto

Il nostro impegno è quello di ridurre al minimo i tempi di intervento tecnico. Ogni giorno facciamo il possibile per riuscire ad intervenire entro 48 ore dalla prima chiamata nei casi di minore urgenza ed entro 24 ore nei casi di maggiore urgenza.

Forme di assistenza tecnica:

Le principali forme di intervento del nostro personale si possono riassumere in poche semplici categorie:

Assistenza tecnica su chiamata:

Offriamo ai nostri clienti un'assistenza tecnica su chiamata su tutti i principali marchi del settore.

Manutenzioni programmate:

Per i clienti che intendono prevenire i guasti ed evitare spiacevoli disagi nei momenti di punta offriamo la possibilità di stipulare dei contratti di manutenzione programmata completamente personalizzati. Insieme al cliente concordiamo la periodicità d'intervento (semestrale, trimestrale, quadrimestrale o bimestrale) e definiamo il giorno della manutenzione.

Successivamente, al momento della visita programmata, i nostri



tecnici verificheranno tutte le apparecchiature intervenendo, laddove fosse necessario, per ripristinarne il regolare funzionamento dalla macchina anticipando così il potenziale difetto.

Magazzino ricambi:

Il nostro magazzino ricambi con circa 8.000 referenze in scaffale, è a disposizione per garantire massima efficienza e tempestività negli interventi.



- 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