

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20139 Milano, via Ermeta, 21 ISSN 0206-7707 - MENSILE - ANNO XLV n. 11

ANNO 45° NUMERO 11

bargiornale



COCKTAIL TRENDS & 2023

BAR AWARDS
TUTTI I PREMIATI





◆ CECO Twin HOONYED ALI GROUP

Lavabottiglie/lavastoviglie che lava anche bottiglie e saraffe in vetro. Basta inserire il cestello bottiglie in dotazione e i sensori attivano il circuito idraulico separato e il programma dedicato. Il sistema Mph assicura il perfetto lavaggio della superficie esterna, mentre gli speciali ugelli introducono acqua a 10-35 °C per l'accurato risciacquo di quella interna.

www.hoonyed.com



◆ Goxifabili Eneri ENERI BY AIREN

Coperture goxifabili per dehors e locali all'aperto che permettono di creare spazi per eventi catering funzionali, pratici e confortevoli, senza necessità di concessione edilizia. Disponibili sia ad aria continua sia ad aria trattenuta e realizzati in materiale riciclato, si installano e smontano in pochissimo tempo.

www.enerikr.com



◆ Pic 4.0 ZERICA

Un dispositivo IoT che monitora e gestisce da remoto tutte le attrezzature del locale, anche non Zerica, e esso collegata. Accessibile da PC, smartphone e tablet, è integrato con la piattaforma Auxiload Zerica e consente di monitorare lo stato dei consumabili, gli accendimenti, di ricevere supporto a distanza.

www.zerica.com/it

◆ Servizio Distribution DRINKME

Un servizio di distribuzione di vini e spirit gestito attraverso una piattaforma tecnologica totalmente custom di uso facile e intuitivo pensato per supportare e agevolare le realtà del fuori casa nella gestione quotidiana delle loro cantine. Il gestore può scegliere in un ricchissimo catalogo, senza nessun ordine minimo di acquisto, con consegne effettuate due volte al giorno.

drinkme.cloud



◆ Steam - le cotture espress e vapore TECHFOOD

Una vaporiera compatta con lancia che consente di rigenerare prodotti precotti disidratati e cuocere una molteplicità di alimenti in pochi secondi e senza conaffumoria. Posta con sugo, pietanza, zuppa, vell' tate sono alcune delle tante ricette realizzabili sfruttando la precisione via parenza della lancia a vapore.

www.techfood.it



◆ Vetrina Gioiello COSTA GROUP

Una vetrina refrigerata per pasticceria (e non solo) disegnata per rendere protagonisti i prodotti in una cornice di gusto e tecnologia. Esalta le creazioni grazie al suo elegante design e al nuovo sistema di illuminazione e garantisce l'optimal conservazione. I cristalli curati in Italia e 3 cassetti regolativi estraibili, danno vita a un'elegante e raffinata vetrina.

www.costagroup.net



◆ Vitalocal CALVE

Una piattaforma e-commerce, sviluppata in Italia, pensata per favorire la digitalizzazione delle attività. Consente al gestore di creare la propria vetrina personalizzata, di abilitare i pagamenti digitali di fiducia al cliente, oltre che aperto e delivery, anche un servizio di self-ordering. Il tutto solo grazie a un QR code posizionato sui tavoli.

www.vitalocal.it/ore

◆ Vivo ZUMMO ITALIA - FANTINI

Compatta, facile da posizionare, la nuova spremiagrumi automatica lavora agrumi (e anche le melangone) con diametri dai 40 agli 8 cm. Il sistema di somministrazione brevettato Evo (Efficient Vertical System), apre ogni pressione, lavora solo la polpa evitando che il succo vada a contatto con la beccia.

Non necessita di manutenzione e si pulisce velocemente una volta al giorno.

zummoitalia.com/it



107
31/1/22