

Equipment

Le innovative vetrine climatizzate Della Marta

Massimo Della Marta, visionario designer e poliedrico product engineer, propone la linea **Expo Professional**, un'innovativa serie di vetrine climatizzate scelta dai più grandi sommelier e chef per i loro ristoranti e hotel in tutto il mondo. Questa collezione del brand **Della Marta** rappresenta quanto di più rivoluzionario sia mai stato ideato nel seducente mondo degli appassionati di vino, oggetti dal concept e design inconfondibile in grado di unire funzione ed estetica.

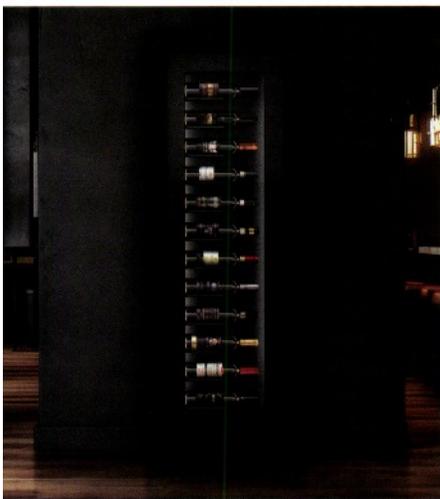
Per la prima volta, infatti, le cantine climatizzate, oltre che funzionali strumenti di conservazione e servizio del vino, diventano raffinati complementi di arredo, per un'esposizione dei vini elegante ed ordinata.

Punto di forza di questa linea è la vetrina **Expo M12**, che rappresenta la sintesi della vision del brand. Oggetto fortemente identitario con un brevetto mondiale, segue il concept estetico dell'innovativa collezione **Quadro Vino**, facendo propria una tecnologia del freddo professionale. Diventata un'icona senza tempo, è in assoluto la vetrina per la conservazione del vino meno profonda al mondo. All'interno è presente una tecnologia termodinamica che consente di differenziare le temperature e di conservare contemporaneamente sia vini bianchi e rossi, sia bollicine.

www.dellamarta.it/it



DELLA MARTA



POLIBOX: L'innovazione non è mai stata così "Sostenibile"!

SMARTHEATER®: il cibo caldo senza consumare energia!

I problemi del cibo veicolato sono sempre gli stessi da anni:

le pietanze arrivano non sempre alla corretta temperatura, alcuni modelli di contenitori sono pesanti e necessitano di manutenzioni continue.

Senza dimenticare quanto sia necessario e urgente porre la massima attenzione sugli aspetti green di prodotto e di processo e sulla economia circolare, investendo in prodotti in grado di consumare poca energia.

POLIBOX® è il marchio affermato nella produzione e distribuzione di sistemi innovati per il trasporto a temperatura controllata di prodotti deperibili, nel rispetto della norma UNI EN 12571.

SMARTHEATER® by **POLIBOX®** è il sistema di controllo della temperatura più evoluto al mondo, basato su una tecnologia di accumulo di calore, che trasforma un contenitore isoteramico **POLIBOX®** in un avanzato mantenitore di cibi pronti.

www.polibox.com/focus/smartheater/

POLIBOX®
Innovative Laboratory



Con Mix&Go! Di Zerica, preparare un cocktail non è mai stato così facile

Zerica, storica azienda siciliana che da oltre 90 anni produce soluzioni tecnologiche per distribuzione e gestione dell'acqua in modo intelligente, amplia la sua offerta proponendo un nuovo sistema di erogazione per il settore delle bevande alcoliche. Vincitrice dello Smart Label Award 2023, la **Mix&Go!** è un'elegante macchina che propone una selezione personalizzata fino a 16 linee di erogazione con altrettanti ingredienti di base, tra cui è possibile scegliere da un menù di cocktail classici e che prevede oltre 400 ricette realizzabili in modo semplice e immediato. Compatta, leggera (solo 6 kg), veloce e divertente, **Mix&Go!** include un intuitivo touchscreen per operare tra le varie funzioni con una selezione di cocktail che si aggiorna automaticamente in base alla disponibilità degli ingredienti. Per le zone bar o ristorazione di hotel, questa macchina risulta essere perfetta anche per l'ambiente domestico. Come tutti i prodotti Zerica, è possibile gestire e controllarne il funzionamento da remoto attraverso computer o smartphone, verificando persino il numero di cocktail realizzati.



www.zerica.com/it/

ZERICA
Thirsty for innovation