

Ristoranti

CHIOCCIOLE ALLA PROVA

Il nostro test sulle chiocciole
allevate con il metodo
Cherasco, che non necessitano
di spurgatura. Con indubbi
risparmi di tempo.

LORENZO PESCI È IL CUOCO DELL'ANNO



POSTE ITALIANE s.p.a. - New Business Media SpA 20157 Milano - via Entrea, 21 - tel. +02 9298411 - Mensile - ISSN 2421-3179 - ANNO XIII n. 08 - 2021 DICEMBRE-GENNAIO

FINALISTI T O O L

- Attrezzature
- Accessori

● i-Wall ZERICA

Un erogatore d'acqua da incasso professionale di ultima generazione, basato sull'Internet of Things (IoT), facile da usare, con touchscreen a colori e interfaccia intuitiva. Un sistema di gestione e monitoraggio tramite portale internet permette di gestire autonomamente l'impianto e di far intervenire un tecnico a distanza per risolvere eventuali anomalie. La tecnologia di refrigerazione Silver Turbo Clean garantisce acqua sempre fresca e sicura. www.zerica.com/it/



● PAI - Pozzetto Autonomo Incasso CCF EQUIPMENT

Un pozzetto per gelato, dotato di un proprio impianto di refrigerazione, che garantisce il mantenimento costante della temperatura del prodotto, senza oscillazioni, in ogni condizione climatica e con bassi consumi energetici (0,9kw/24h). La possibilità di regolare la temperatura assicura la perfetta conservazione di ogni gelato per molti giorni come se fosse appena stato fatto, mantenendolo sempre spatolabile. www.ccf srl.com



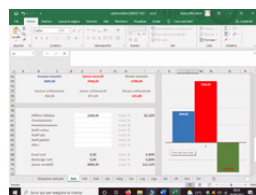
● LaCimbali S15 GRUPPO CIMBALI

Una macchina caffè professionale pensata per offrire tutti i vantaggi dell'IoT, che permette la comunicazione di dati e il monitoraggio in remoto di tutte le funzionalità e performance (tramite wi-fi). I dati, inviati a una piattaforma web, si possono utilizzare per analisi statistiche sui consumi. La tecnologia consente anche di verificarne il funzionamento, comunicando eventuali errori o guasti direttamente al tecnico. Con l'app Cup4You si può interagire con la macchina da tablet o smartphone, consentendo al consumatore di avere sempre la sua ricetta preferita a portata di mano. www.cimbali.it



● Popcake Machine VALGARDA

Macchina automatica per preparare caldi e profumati pancake espressi e, grazie alla tecnologia di cottura brevettata, con solo il 3% di grassi, pur mantenendo tutto il sapore e la consistenza del dolce tradizionale. Inoltre, la tecnologia Touch free permette di interagire con la Popcake Machine senza necessità di toccarla, per una maggiore igiene e sicurezza: un sensore touchless rileva il movimento della mano e attiva automaticamente la macchina, preparando pancake in meno di un minuto. breakfast.valgarda.it



● Gestionale FM FIORENZO MERCANZIN CONSULENTE PER LA RISTORAZIONE

Un software semplice e intuitivo che aiuta il gestore ad avere sempre la situazione economica del locale sotto controllo. Con l'aiuto delle indicizzazioni (percentuali) e dei grafici permette di capire dove eventualmente si sta sbagliando, se si sta comperando in maniera eccessiva oppure ci sono troppe spese fisse o troppi dipendenti. Informazioni preziose sulla base delle quali si può correggere la gestione. www.fioit.it

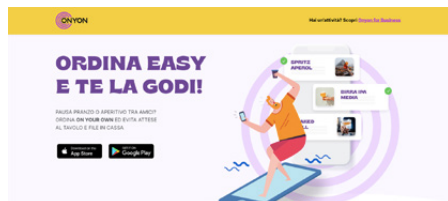
2021 dicembre-gennaio

76



● Ginny 4.0 TECHFOOD BY SOGABE

Un sistema di erogazione di bevande solubili in grado di connettersi all'app mobile dedicata. Grazie a questo sistema è possibile geolocalizzare dispositivi, ricaricare e controllare accrediti, gestire i parametri dell'attrezzatura in tempo reale, modificandoli direttamente dall'app, prevenire casi di malfunzionamento e controllare i cicli di pulizia e la quantità di prodotto erogato. www.techfood.it



● Onyon ONYON

Una app mobile che permette ai consumatori di ordinare e pagare in autonomia dal proprio smartphone direttamente dal tavolo. Il funzionamento di Onyon è semplice: dall'app si scansiona il codice QR presente sul tavolo del locale e si accede alla lista di prodotti, si ordina e si paga già tramite conti separati con uno dei gateway a disposizione (es. carta di credito o satispay), quindi si aspetta che l'ordinazione arrivi. L'app permette anche di attivare funzionalità per fidelizzare i clienti. onyonapp.com



● Restworld.it RESTWORLD

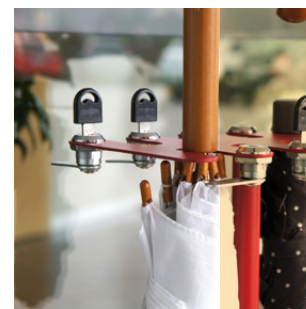
La piattaforma permette ai titolari di attività del fuoricasa di trovare le risorse umane giuste in poco tempo e con costi molto contenuti. Il tutto grazie a 3 fattori: un algoritmo di matching che segnala in modo rapido e automatico la persona nel database Restworld più in linea con la richiesta del gestore; un team di assistenza che segue il cliente in ogni fase della ricerca e selezione; un database in continua crescita che oggi conta circa 25.000 lavoratori profilati nei settori sala, cucina e bar. www.restworld.it

● **Emii Tagliere Italia**
EMII

Un tagliere tridimensionale a forma d'Italia (80 x 60 cm), brevettato, certificato per uso alimentare e realizzato artigianalmente. È stato pensato per offrire al cliente un viaggio di gusto attraverso tutto lo Stivale: a ogni regione della Penisola corrisponde nel tagliere uno scomparto che viene riempito con un'eccellenza artigianale simbolo del territorio. Il tagliere è stato studiato per essere condiviso da 2 a 8 persone, diventando così un mezzo per creare momenti di convivialità.



www.emii.it



● **Portaombrelli con lucchetto**
RIUNI

Un portaombrelli con lucchetto che, con un giro di chiave, blocca l'ombrello in ingresso. Una soluzione che permette di offrire un'ospitalità di classe, più sicura e spensierata per il cliente, che può godersi la permanenza nel locale senza scomodi ombrelli appesi al tavolo o alla sedia o il timore che gli venga rubato o scambiato, ed evita che all'interno dell'attività si creino pericolose pozze di acqua. L'app Riuni ricorda l'ombrello al cliente.

www.riuni.com



● **Enjoy to drink**
TOOMUCH PROFESSIONAL BARTENDER

Delle carte cocktail, utili ad aiutare gli studenti delle scuole di barman e alberghiere a dimezzare i tempi di apprendimento dei drink grazie alla memoria fotografica, o per essere usato anche come ricettario. Nel pack le istruzioni, 107 carte per 132 cocktail in totale, plastificate. Sul fronte si trova il nome, la foto finale e una banda colorata che differenzia la tecnica di preparazione mentre sul retro c'è tutta la scaletta di preparazione; dal bicchiere di servizio agli ingredienti.

www.toomuchbartender.com

● **Higienikmr20**
MARCELLO RODIA

Monouso e biodegradabile, Higienikmr20 è un coperchio dotato alla sua base di tampone igienizzante alimentare che permette di bere da una lattina in modo sicuro. Realizzato in materiale bioespanso, un polimero a zero impatto ambientale, si applica sulla parte superiore della lattina prima di aprirla, disinfettando tutta la parte che viene a contatto con la bocca, semplicemente strofinandolo per qualche secondo. Terminata l'operazione, si rimuove il coperchio e si beve dalla lattina igienizzata.

www.marcellorodia.it



● **Tork Clarity**
ESSITY

Tork Clarity è il nuovo sapone per le mani, dermatologicamente testato e certificato Ecolabel UE, che abbina igiene e sostenibilità ambientale. Fatto con il 99% degli ingredienti di origine naturale, facilmente biodegradabile, è disponibile in confezioni da 1 litro, sigillate e dotate di pompa monouso, garantisce massima igiene contribuendo a ridurre il rischio di contaminazione incrociata. Le confezioni collassano man mano che il contenuto viene utilizzato, contribuendo a ridurre il volume dei rifiuti del 70%.

www.essity.it



● **Innovative**
Bar Tools
BV HOLDING

La prima linea di bar tools 100% made in Italy disegnata e creata da Bruno Vanzan, astro mondiale della miscelazione. La linea comprende il bar spoon 3 pezzi, composto da muddler, forchettina e mini jigger, che si possono fissare e intercambiare velocemente sulla parte superiore del prodotto, e lo shaker 4 pezzi, uno shaker Continental con fine strain incorporato. Eleganti e funzionali, tutti gli elementi sono realizzati in acciaio lavorato a mano da maestri artigiani.

www.brunovanzan.com



● **Gamma detergenti**
lavastoviglie
PICK-A-BOX ECOLABEL
SUTTER PROFESSIONAL

Soluzione, certificata EU Ecolabel, per pulizia professionale in ambiente cucina e hotel nella nuova confezione Bag-in-Box da 10 litri per i prodotti

ultra concentrati, che offre una resa maggiore nei processi di igienizzazione e pulizia, salvaguardando l'ambiente. Il packaging, Cheertainer, certificato UN, evita che l'operatore entri in contatto con il prodotto chimico. Le formule concentrate garantiscono lunga durata, occupando meno spazio a magazzino, minor utilizzo di plastica e meno emissioni di CO2.

www.sutterprofessional.it

● **Tork Odor-Control**
HAND WASHING LIQUID SOAP
ESSITY

Tanto delicato quanto efficace, questo sapone è stato pensato per un uso frequente, proprio del personale di cucina. La formula dermatologicamente testata non causa danni alla pelle o irritazioni, rimuovendo gli odori persistenti come pesce e aglio. Certificato Ecolabel UE, è disponibile in confezioni da 1 litro, sigillate e dotate di pompa monouso, che collassano man mano che il contenuto viene utilizzato, riducendo il volume dei rifiuti del 70%. Adatto per una serie di dispenser Tork per la cura della pelle, disponibili con sensori per l'erogazione senza contatto.

www.essity.it

