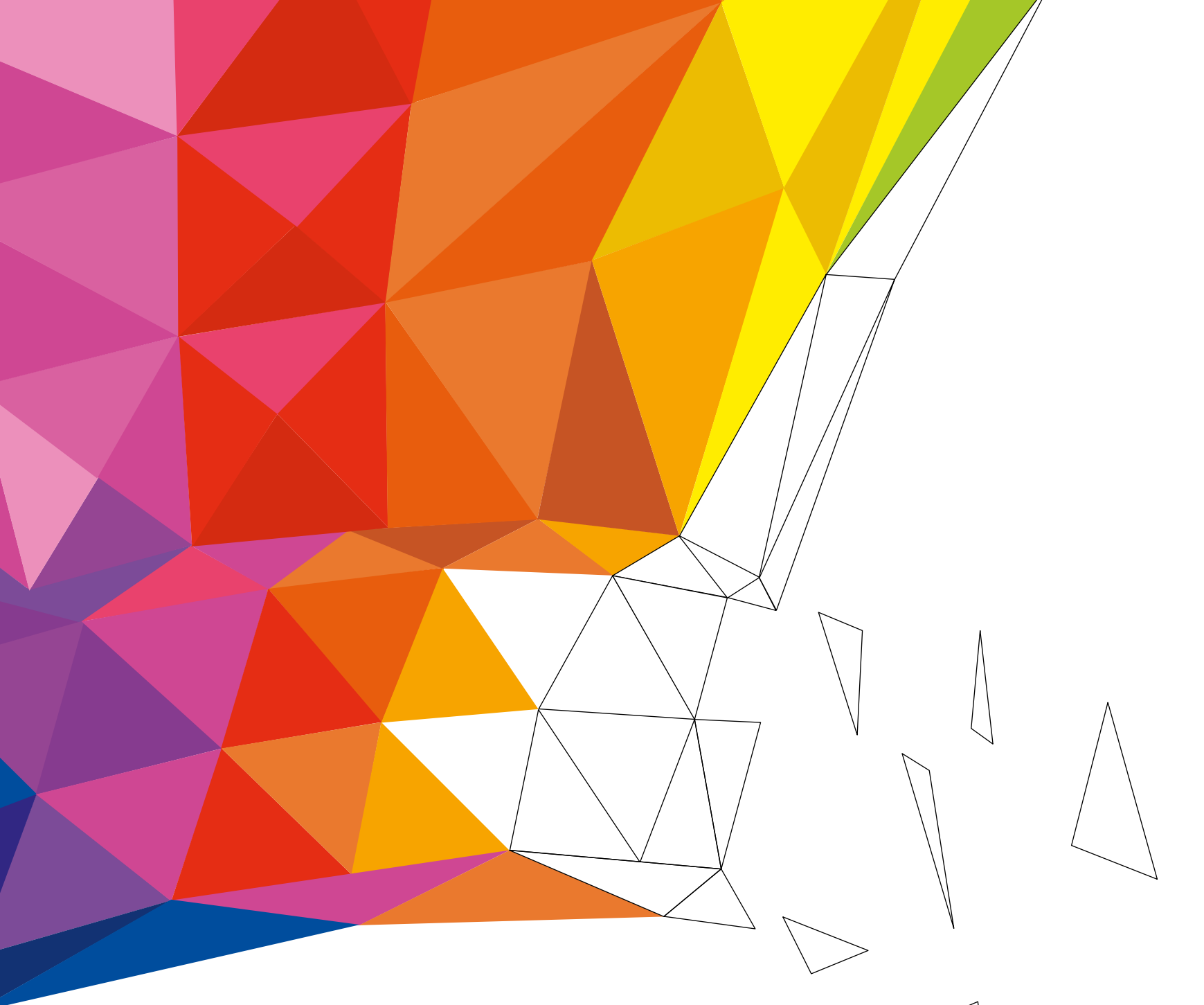
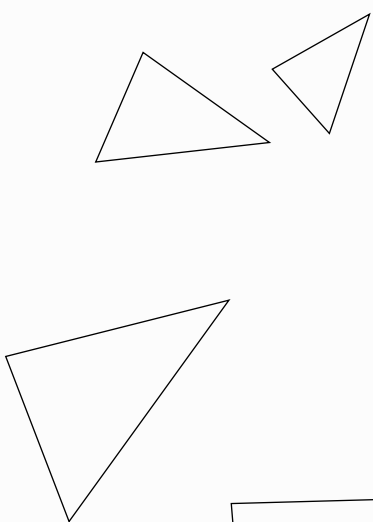


ATTREZZATURE  
E COMPLEMENTI  
PER LA RISTORAZIONE  
PROFESSIONALE

05.15





# Professionalità al vostro servizio



## 1. La formazione prima di tutto

## 2. Il progetto come personalizzazione

- ▶ Cultura di prodotto al servizio delle scelte di chi opera nella moderna ristorazione
- ▶ Approfondimento delle nuove tendenze gastronomiche
- ▶ Conoscenza tecnologica dei sistemi di produzione e conservazione dei pasti
- ▶ Qualità della materia prima, valorizzazione del territorio, coniugate nei diversi settori specifici alle novità del processo produttivo
- ▶ Assistenza del nostro Corporate Chef

**FORMAZIONE**  
**DIGRIM**  
foodservice education

**kitchen tour**  
DIGRIM insieme incontro alle idee



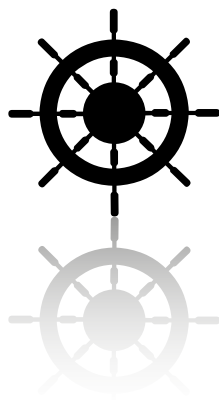
- ▶ Analisi tipologia menù, flussi, materie prime/prodotti finiti, pulito/sporco e personale
- ▶ Analisi dei vincoli di cantiere
- ▶ Analisi della compatibilità ambientale dell'impianto di cucina
- ▶ Lay out preliminare e renderizzazioni
- ▶ Progetto d'arredo
- ▶ Esecutivi tecnici per opere idrauliche, elettriche e murarie
- ▶ Gestione integrata del trattamento aria





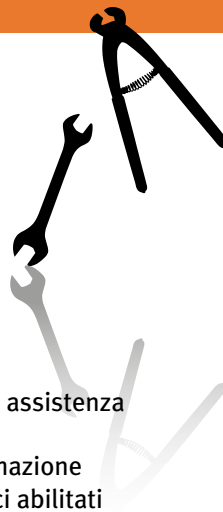
### 3. Le migliori soluzioni finanziarie

- ▼ Analisi preventiva delle esigenze finanziarie
- ▲ Personalizzazione del pagamento e della formula di finanziamento
- ▼ Partnership con istituti specifici specialisti del settore
- ▲ Assistenza totale all'istruzione della pratica



### 4. La risposta immediata ad ogni problema

- ▲ Pronto intervento di assistenza
- ▼ Certificazione e formazione specifiche dei tecnici abilitati
- ▲ Disponibilità in stock delle principali parti di ricambio
- ▲ Ripristino apparecchiature usate
- ▼ Prevenzione tramite controlli pre-stagionali e manutenzioni programmate



### 5. Tutto secondo la legge

- ▼ Supporto e consulenza nelle pratiche tramite la compilazione di semplici check list di verifica
- ▼ Copertura di tutti gli aspetti relativi alle normative vigenti
- ▲ Pratiche amministrative
- ▼ Pratiche igienico sanitarie
- ▲ Pratiche di sicurezza
- ▲ Gestione preventiva e consuntiva del contenzioso con le autorità di controllo grazie ad una equipe di tecnologi alimentari
- ▲ Attenzione a tutti gli aspetti inerenti l'ecosostenibilità ed il rispetto per l'ambiente





## 6. La nostra unione fa la forza

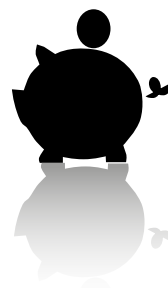
*L'appartenenza ad un gruppo d'acquisto insieme ad altri rivenditori a livello nazionale ci consente di avere:*

- ▼ Ampia visibilità sui fornitori a livello internazionale
- ▼ Professionalità in grado di verificare le risposdenze ai livelli qualitativi e alle normative tramite appositi rating
- ▲ Capacità di monitorare nel tempo e di registrare costanza qualitativa e assistenza post vendita
- ▲ Progettazione e realizzazione da parte delle più qualificate aziende europee di prodotti a nostro marchio



## 7. Food cost, la bussola della moderna ristorazione

- ▼ Scelta fornitori
- ▼ Metodologia di stoccaggio
- ▲ Sensibilizzazione del personale
- ▼ Uso della distinta base del singolo piatto o menù
- ▲ Verifica delle ricette e del processo produttivo
- ▲ Corretta imputazione dei costi
- ▼ Ricarichi e punti di pareggio
- ▲ Analisi puntuali delle altre principali voci di costo: servizio, location, promozione ed utenze



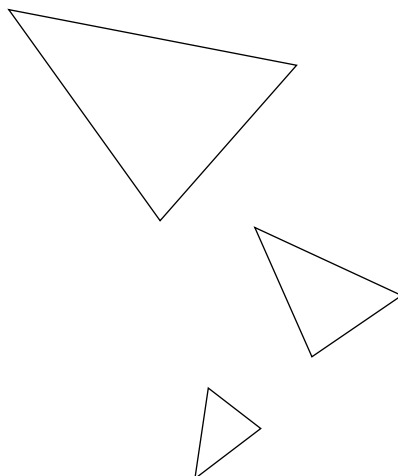
## 8. Una presenza insostituibile



- ▲ Verifica predisposizioni impiantistiche
- ▼ Rilievi per arredi su misura e verifica vie d'accesso delle attrezzature
- ▲ Costante monitoraggio dello stato di avanzamento del cantiere
- ▲ Trasporto, montaggio, allacciamento e collaudo

PREPARAZIONE  
DINAMICA

016 ▶ 154



PULIZIA  
IGIENE  
SICUREZZA

317 ▶ 369



155 ▶ 264

COTTURA



TRATTAMENTO  
ARIA

265 ▶ 286



287 ▶ 316

PREPARAZIONE  
STATICA



REFRIGERAZIONE

418 ▶ 523



MOVIMENTAZIONE  
ESPOSIZIONE  
DISTRIBUZIONE  
E STOCCAGGIO

524 ▶ 629



LAVAGGIO

370 ▶ 417



630 ▶ 731



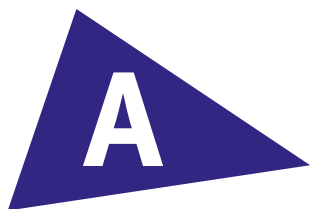
ACCESSORI E UTENSILI

732 ▶ 791

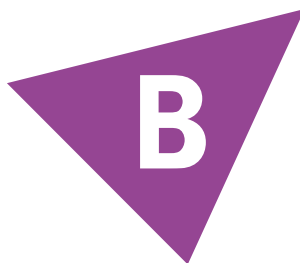


ARREDAMENTO

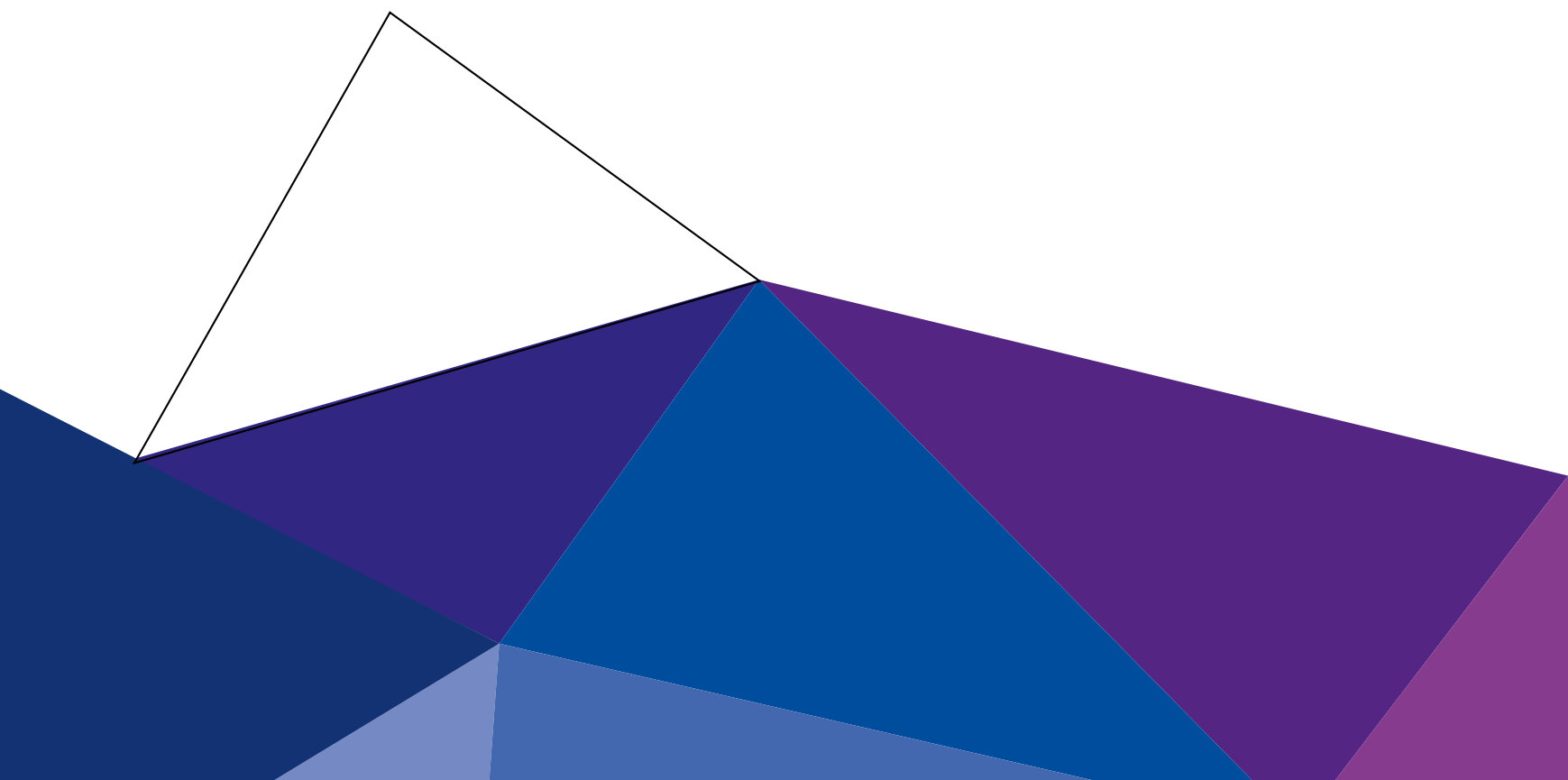
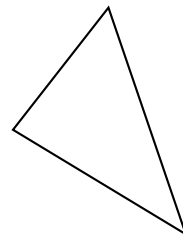


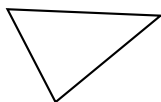
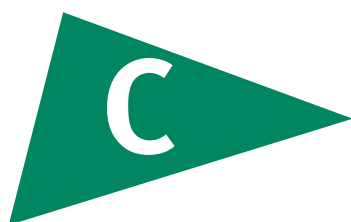


Abbattitori	› 442
Abbigliamento professionale	› 725
Abbinati cutter-tagliaverdure	› 062
Accessori barman	› 713
Accessori gelateria	› 724
Accessori pasticceria	› 719
Affettaverdure	› 689
Affettatrici	› 090
Affettatrici manuali a volano	› 099
Affilacoltelli	› 689
Ansul antincendio	› 275
Antincendio sistemi per	› 275
Apriscatole manuale ed elettrici	› 154
Armadi farmacia	› 336
Armadi fermentazione	› 446
Armadi pasticceria	› 439
Armadi porta stoviglie in acciaio inox	› 291
Armadi refrigerati	› 430
Armadi refrigerati vintage	› 522
Armadi spogliatoi	› 337
Arredamento	› 734
Arredo su misura	› 734
Asciuga/lucida posate	› 404
Asciugacapelli	› 334
Asciugamani elettrici	› 332
Asciugatori bicchieri	› 403
Asciugatori posate	› 403
Aspiraliquidi	› 343
Aspirapolveri	› 343



Bacinelle Gastronorm	› 632
Bacinelle gelateria	› 637
Back bar	› 465
Bagnomaria	› 550
Banchi bar	› 734
Banchi gastronomia	› 602
Banchi pesce	› 606
Banchi refrigerati	› 602
Bar cooler	› 458
Bar mobili	› 711
Barattoli conservazione cibi	› 645
Barattoli per condimenti	› 698
Barattoli succhi di frutta	› 712
Bicchieri	› 702
Bicchieri policarbonato	› 702
Bicchieri polipropilene	› 703
Bilance e bilichetti elettronici	› 105
Blender	› 044
Blixer-omogenizzatori	› 033
Blocchi self	› 756
Borse termiche pizza	› 718
Bottigliere	› 711
Bowl	› 706
Brocche buffet	› 704
Broiler	› 255
Broiler elettrici a nastro	› 255
Buffet	› 587
Buffet coordinati	› 707
Buste copriombrello	› 327





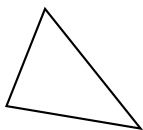
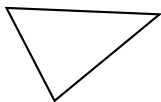
Caffè	› 616
Cantine vino	› 460
Cappe d'aspirazione e controsoffitti aspiranti	› 279
Caraffe graduate	› 698
Caraffe termiche	› 699
Caramellizzatori	› 721
Carrelli appendiabiti	› 548
Carrelli arrosti	› 531
Carrelli bolliti	› 531
Carrelli inox	› 532
Carrelli mantenimento	› 566
Carrelli per sala	› 526
Carrelli portabagagli	› 546
Carrelli portabiancheria	› 547
Carrelli portacasse	› 546
Carrelli portapiatti	› 543
Carrelli portapiatti pronti	› 545
Carrelli portateglie	› 539
Carrelli portavassoi	› 534

Carrelli refrigerati buffet	› 586
Carrelli roll container	› 546
Carrelli scolapiatti	› 542
Carrelli servizi ai piani	› 547
Carrelli termici	› 552
Carrelli termorefrigerati	› 556
Carrelli vassoi pasto	› 556
Carretti gelato	› 489
Casse termiche	› 568
Casseforti	› 335
Cassette di sicurezza	› 336
Celle frigorifere	› 508
Centrifuga verdure manuali	› 073
Centrifughe per frutta e verdura	› 050
Ceppi batticarne in legno	› 302
Cestelli per lavastoviglie	› 393
Chafing dish	› 609
Cioccolatiere	› 613
Ciotole policarbonato	› 701
Coltelleria	› 681
Complementi d'arredo	› 772
Condizionamento	› 282
Congelatori a pozzetto	› 458
Congelatori orizzontali supermarket	› 459
Congelatori verticali	› 453
Contenitori Gastronorm gelato	› 444
Contenitori isotermitici alimenti	› 568
Contenitori isotermitici bevande	› 615
Contenitori isotermitici in polipropilene	› 572
Contenitori per rifiuti	› 318
Contenitori stoccaggio alimenti	› 645
Copriscarpe	› 349
Crepiere	› 249
Cucine cinesi	› 258
Cucine linea 700	› 172
Cucine linea 900	› 178
Cucine modulari d'arredo	› 188
Cuoci piadina	› 242
Cuoci waffel	› 250
Cuoci wurstel/hot dog	› 248
Cuocirema	› 486
Cuocipasta da banco	› 198
Cuocipasta linea 700	› 177
Cuocipasta linea 900	› 182
Cuociriso	› 263
Cuocitori a bassa temperatura per sottovuoto	› 198
Cuocitori basculanti	› 200
Cutter da pavimento	› 031
Cutter da tavolo	› 023

**D****E****F**

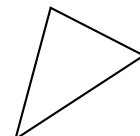
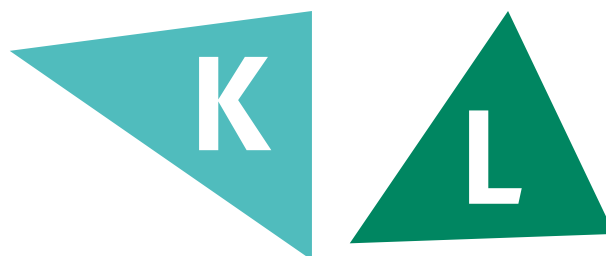
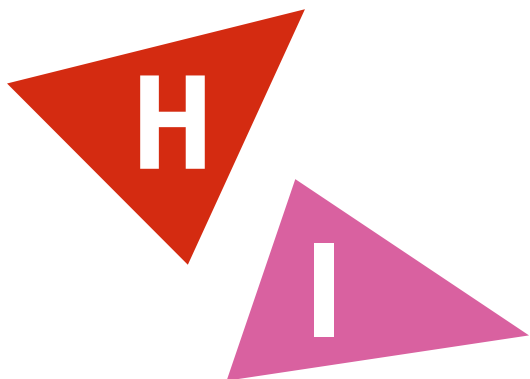
Data logger	› 357
Detergenti	› 362
Dispenser acqua	› 491
Dispenser vino calice	› 464
Dissipatori rifiuti	› 368
Distributori acqua	› 491
Distributori bevande calde	› 611
Distributori carte	› 329
Distributori guanti lattice	› 348
Distributori sapone liquido	› 331
Divani	› 790
Dosatori detergenti	› 363
Drop-in	› 598
Espositori buffet	› 587
Espositori caldi da banco	› 580
Espositori murali	› 608
Espositori refrigerati da banco	› 579
Espositori refrigerati pesce	› 606
Etichette biodegradabili	› 619

Fabbricatori di ghiaccio	› 498
Fast food	› 253
Fermalievita	› 446
Flambé	› 721
Fontanelle acqua	› 491
Format	› 734
Formatrici a schiacciamento per pizza	› 126
Fornelli d'appoggio	› 186
Fornelloni da pavimento	› 187
Forni a carbone	› 233
Forni a convezione	› 202
Forni a convezione - vapore	› 204
Forni a microonde	› 212
Forni convezione per pasticceria	› 217
Forni microonde e convezione	› 253
Forni misti convezione-microonde	› 216
Forni per cottura a pressione	› 208
Forni per cottura lenta	› 209
Forni per pizzeria	› 222
Forni per pizzeria a gas	› 230
Forni per pizzeria a legna	› 231
Forni per pizzeria a platea rotante	› 225
Forni per pizzeria a tunnel	› 228
Forni per pizzeria ad angolo	› 225
Forni per rigenerazione	› 565
Forni rotativi per panetteria-pasticceria	› 219
Forno modulari per pasticceria-panetteria	› 221
Freezer	› 430
Freezer verticali	› 453
Friggitrici da banco	› 194
Friggitrici fast food	› 253
Friggitrici linea 700	› 172
Friggitrici linea 900	› 181
Frigobar	› 480



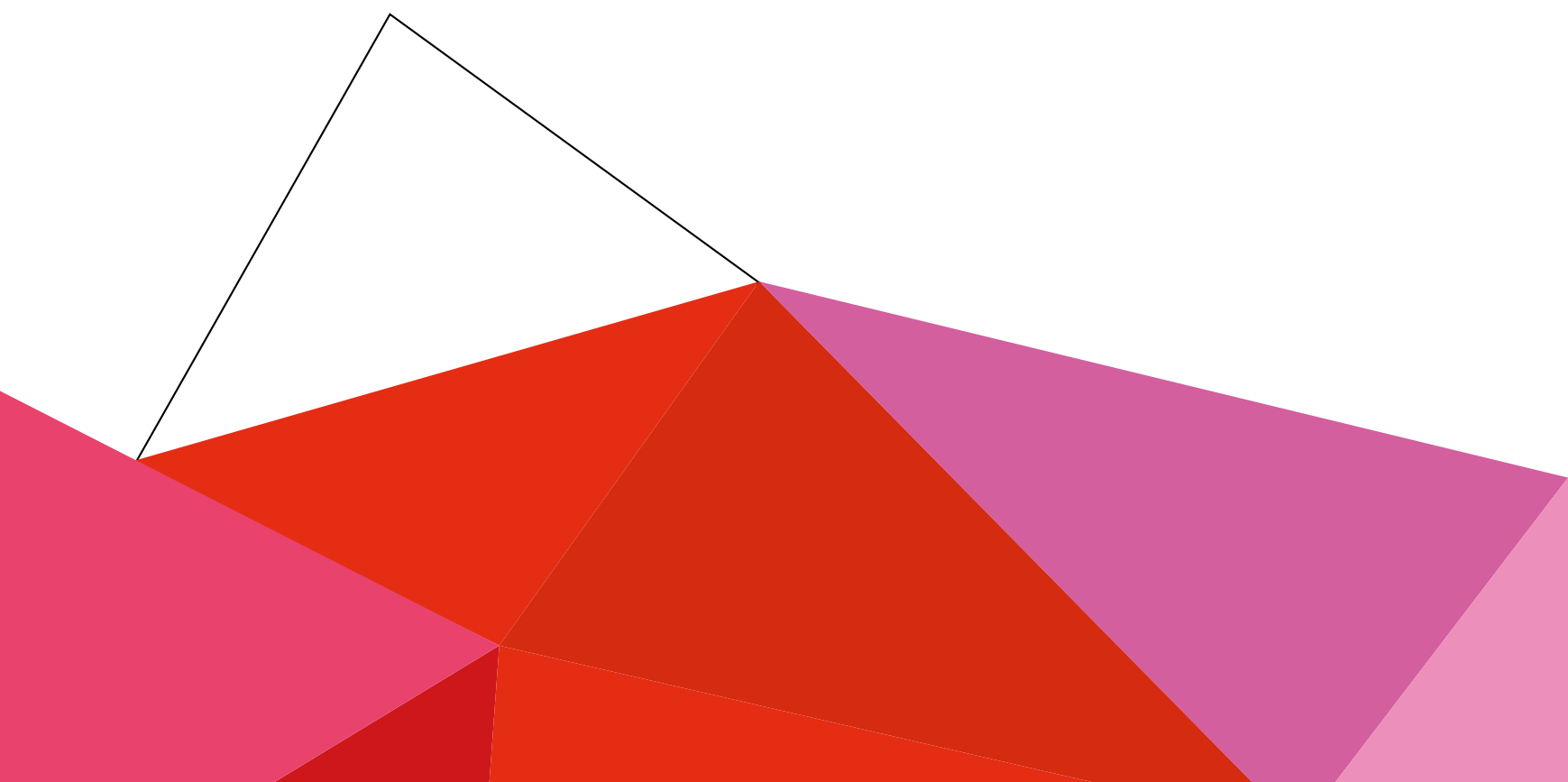
Frigoriferi abs	› 438
Frigoriferi d'arredamento	› 522
Frigoriferi Gastronorm	› 430
Frigoriferi inox	› 430
Frigoriferi murali	› 608
Frigoriferi sottotop	› 437
Frigoriferi uso medicale	› 448
Frullatori	› 043
Frullini frappè	› 043
Fry top a gas	› 243
Fry top elettrici	› 242
Fry top linea 700	› 174
Fry top linea 900	› 180
Fry top riscaldamento indiretto	› 241

Gastronorm	› 632
Gelatiere	› 483
Generatori di ozono	› 369
Generatori di vapore	› 344
Gettacarte	› 319
Ghiaccio	› 498
Giacche cuoco	› 725
Girarrosti elettrici	› 237
Girarrosti gas	› 234
Girarrosti polivalenti	› 239
Glaccette	› 705
Granitori	› 487
Grattugie	› 075
Grattugie manuali	› 677
Grembiuli antitaglio	› 346
Griglia pietra lavica linea 700	› 176
Griglie a pietra lavica	› 193
Griglie barbecue	› 233
Griglie di cottura "grilvapor"	› 191
Griglie Gastronorm	› 641
Griglie hamburger	› 255
Griglie per polli	› 641
Gruppi doccia con avvolgitubo	› 313
Gruppi miscelatore a pedale	› 316
Guanti antitaglio	› 346
Guanti termici	› 347
Guéridon	› 526
Gyros	› 262



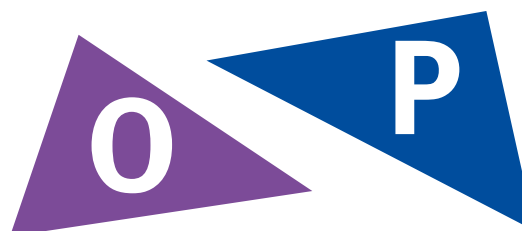
Hamburgatrici automatiche	› 087
Hamburgatrici manuali	› 086
Hot dog	› 248
Hot dog grill girevole	› 254
Ice maker	› 498
Idropultrici	› 345
Impastatrici a braccia tuffanti	› 117
Impastatrici a forcella	› 119
Impastatrici a pale per carne	› 081
Impastatrici a spirale	› 107
Impastatrici planetarie	› 111
Induzione per sacche termiche pizza	› 257
Insacatrici per carne	› 084
Inteneritrici per carne	› 086

Kebab	› 262
Lampade a UV	› 354
Lampade infrarossi	› 575
Lampade per pass	› 578
Lampade riscaldanti	› 575
Lampade stermina insetti	› 360
Lava e centrifuga verdure	› 072
Lava/sanificatori mani automatici	› 351
Lavabicchieri	› 382
Lavamani	› 352
Lavaoggetti	› 387
Lavasciuga a pavimenti	› 342
Lavastoviglie	› 382
Lavatoi inox	› 292
Lavautensili ad immersione	› 400
Lavautensili chimici	› 400
Lavaverdure	› 072
Libri per la ristorazione	› 729
Lucidascarpe	› 360





Macchine acqua	> 491
Macchine caffè	> 616
Macchine caffè filtrato	> 618
Macchine gelato	> 483
Macchine per fast food	> 253
Macchine per pasta fresca	> 134
Macchine sottovuoto a campana	> 145
Macchine sottovuoto sacchetto esterno	> 141
Macina pane	> 133
Macina zucchero	> 133
Macinacaffè	> 616
Macinapepe	> 700
Macinasale	> 700
Mandoline	> 689
Mantecatori	> 483
Mantenitori di temperatura	> 557
Mantenitori per minestre	> 610
Mantenitori riscaldanti per buffet	> 609
Maturatori carni	> 472
Mensole riscaldanti	> 578
Menù	> 690
Mestolame	> 670
Minicelle	> 512
Mixer ad immersione	> 036
Mobili buffet	> 587
Monoblocchi celle frigorifere	> 508
Montapanna	> 486
Motoriduttori	> 088
Murali	> 608



Osmosi	> 387
Pacojet	> 035
Pale pizza	> 715
Pallet per alimenti	> 621
Panche	> 790
Panche sostegno derrate	> 621
Panini grill	> 250
Passatrice per frutta e verdura	> 042
Pasticceria	> 719
Pastorizzatori	> 485
Pattumiere	> 318
Pedane modulari	> 620
Pelacipolle	> 021
Pelapatate e pelatori universali	> 018
Pensili inox	> 291
Pentolame	> 650
Pentole	> 650
Phmetri	> 355
Phon	> 334
Piani caldi	> 576
Piani cottura vetroceramica	> 240
Piani mantenimento caldo	> 244
Piastre hamburger	> 255
Piastre induzione	> 246
Piastre panini	> 250
Pinze	> 678
Pistole bruciatori	> 721
Pittogrammi	> 336
Poltrone	> 780
Portabottiglie bar	> 711
Portacomande	> 694
Portaconto	> 694
Portamenù	> 690
Portaombrelli	> 327
Portaposate	> 694
Portaresto	> 694
Portarotoli carta cucina	> 348
Portateglie	> 539
Porzionatrici per pasta pizza	> 125
Posaceneri	> 319
Produttori di ghiaccio	> 498
Puliscicozze	> 021



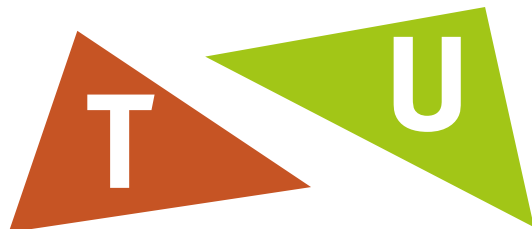
## R

Raffinatrici per pasticceria	› 133
Refrigeratori di bottiglie a pozzetto	› 458
Reggivalige	› 549
Riscaldatori ad infrarossi	› 575
Riscaldatori per minestre	› 610
Robot multifunzione	› 120
Rompighiaccio	› 048
Rubinerteria	› 306



## S

Sacche termiche per pizza	› 257
Saladette	› 436
Salamandre	› 252
Salapatate	› 254
Scaffalature	› 622
Scaldavivande elettrico	› 575
Scatole stoccaggio	› 619
Scatole stoccaggio alimenti	› 645
Secchielli vino	› 705
Sedie	› 772
Sedute	› 772
Sedute mensa	› 756
Segaossi a nastro	› 080
Segnaposti	› 692
Sfogliatrice con riempitrice	› 131
Sfogliatrice per pasticceria	› 132
Sfogliatrici per pasta	› 128
Sgabelli	› 772
Sheker	› 714
Sifoni per panna e creme	› 051
Sistemi aspirazione	› 266
Sistemi di condizionamento	› 282
Sollevatori piatti	› 600
Sorbettiere	› 487
Split per condizionatori	› 282
Spremiagrumi automatiche	› 049
Spremiagrumi manuale	› 046
Stagionatori salumi	› 470
Stendipizza a rulli	› 126
Sterilizzacoltelli	› 353
Sterilizzatori	› 354
Sterminatori di insetti	› 360
Svuotavassoi fast food	› 324



Tagliamozzarella	› 061
Tagliastrisce per carne	› 083
Tagliaverdura manuale “mandolina”	› 051
Tagliaverdure	› 052
Tagliaverdure-tagliamozzarelle	› 057
Taglieri in legno	› 303
Taglieri in polietilene	› 303
Tavoli	› 762
Tavoli bar	› 764
Tavoli da lavoro in acciaio inox	› 290
Tavoli fermalievitazione	› 447
Tavoli pieghevoli	› 763
Tavoli pieghevoli room service	› 549
Tavoli pizza	› 476
Tavoli refrigerati	› 431
Teglie gastronorm	› 638
Teppanyaki	› 261
Termoigrometri	› 359
Termometri	› 355
Termosigillatrici per vaschette	› 149
Tester olio frittura	› 355
Tostiere	› 252
Tostiere nastro	› 252
Tramogge carrellate	› 620
Tritacarne	› 077
Tritacarne grattugia	› 075
Tritacarne refrigerato	› 078
Tritaghiaccio	› 047
Turbomixer da pavimento	› 041
Utensili da cucina	› 670
Utensili pasticceria	› 719



Vaschette Gastronorm	› 632
Vaschette gelateria	› 637
Vassoi	› 695
Vassoi isotermici monorazione	› 574
Vassoi porta sandwich	› 700
Vetrine 4 lati espositivi	› 454
Vetrine bibite	› 451
Vetrine brioches	› 583
Vetrine calde da banco	› 580
Vetrine gelateria	› 454
Vetrine gelato	› 753
Vetrine pasticceria	› 454
Vetrine pizza	› 476
Vetrine refrigerate buffet	› 587
Vetrine refrigerate da banco	› 579
Vetrine refrigerate d'arredo	› 522
Vetrine refrigerate GN 1/1	› 450
Vetrine sushi	› 581
Vetrine tapas	› 581
Vetrine vino	› 460
Vetrinette bar	› 583
Vetrinette brioches	› 583
Waffel	› 250
Wine library	› 463
Wurstel	› 248
Yogurtiere	› 487
Zuppiere	› 610