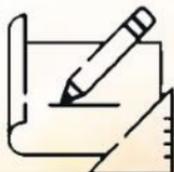




PROTEO 2



01



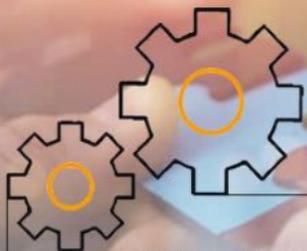
RICERCA E ANALISI

02



DESIGN & ENGINEERING

04



PRODUZIONE E REALIZZAZIONE

03



PROTOTIPAZIONE

05



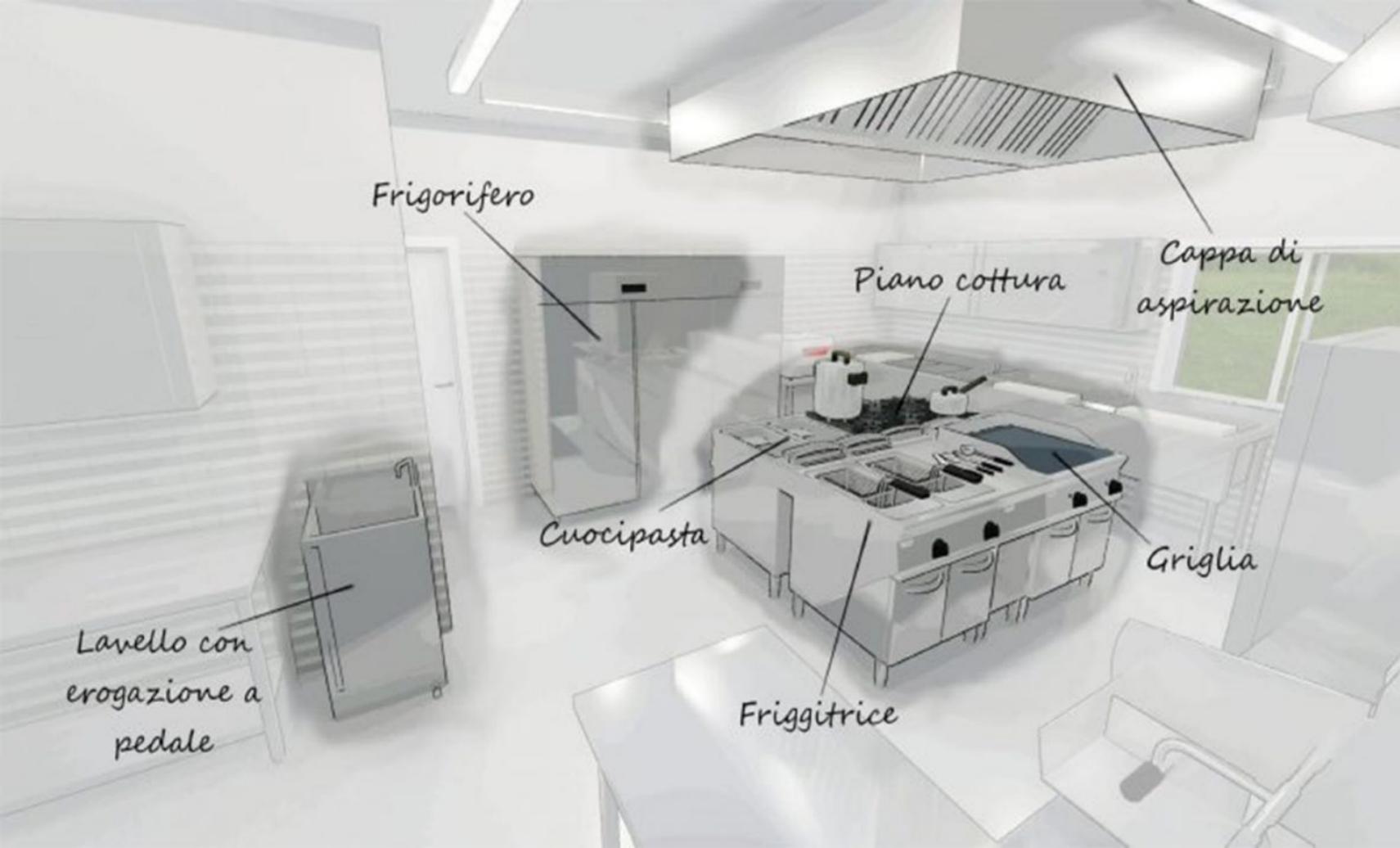
TRASPORTO E MONTAGGIO

06



SERVIZIO POST-VENDITA





Frigorifero

Piano cottura

Cappa di aspirazione

Cuocipasta

Griglia

Lavello con erogazione a pedale

Friggitrice





Prepare & Cook.

Velocizza i tempi di preparazione e cottura grazie alle colonne multifunzionali attrezzate con luci a led, contenitori gastronomici, posategami, punti elettrici e idrici e ai moduli per la cottura ad elevate prestazioni.



Cook & Hold.

Cucina con anticipo, poi mantieni i tuoi piatti in condizione perfetta fino al momento di servirli grazie al forno pluriventilato e alle attrezzature di cottura. Gli ospiti saranno così soddisfatti per la qualità e la rapidità del servizio.



Cook & Serve.

Impiattare, rifinire e servire in tempi rapidi e con comodità, avendo tutto a portata di mano. Organizza la tua ICON 9000 in base alle esigenze della brigata grazie ai moduli chiusi o aperti, neutri, riscaldati o refrigerati.



Cook & Chill.

Con ICON 9000 organizza e guadagna tempo in cucina: grazie all'uso della tecnica del Cook & Chill, è possibile cuocere, abbattere e rigenerare per una pianificazione puntuale delle scorte e per una qualità gastronomica ineguagliabile.





Design curato in ogni dettaglio,
sinonimo di igiene totale
e flessibilità di utilizzo



Affidabilità e prestazioni
garantite fino a +43°C



I migliori materiali e scelte
costruttive innovative



Qualità della conservazione
e uniformità di temperatura



Eco-sostenibili ed efficienti



MODELLI SPECIALI

Con porta a vetro ed illuminazione a led

Specifici per la conservazione del pesce con allestimento particolare

Vani separati e gruppi motore indipendenti



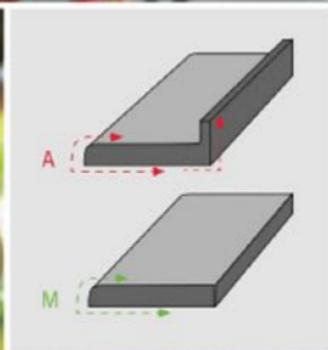
Una soluzione per ogni esigenza

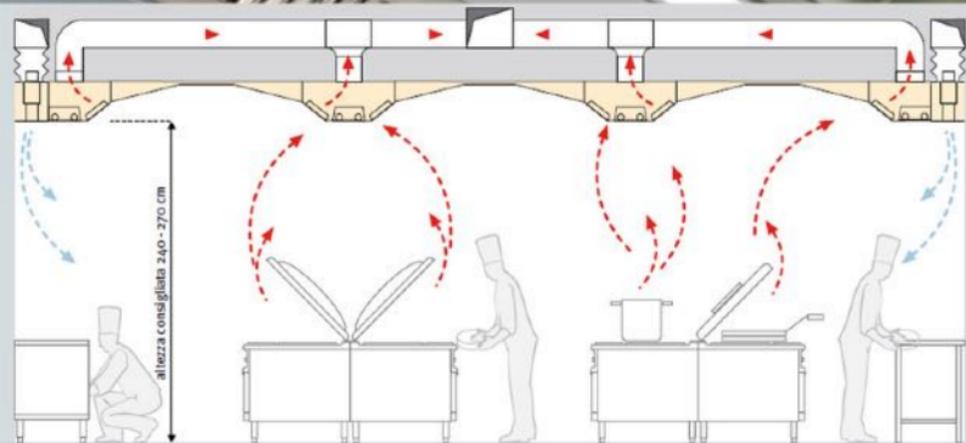


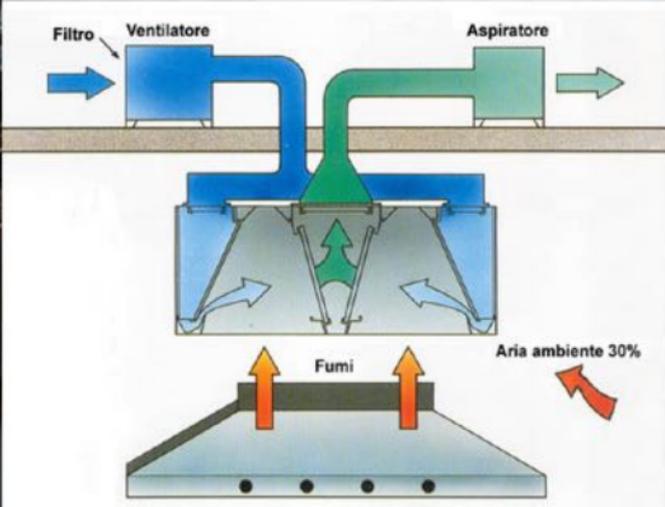
...E MOLTO ALTRO: RAFFREDDAMENTO, SANIFICAZIONE, SBRINAMENTO ...

R
E
F
E
R
I
G
E
R
A
Z
I
O
N
E









A
S
P
I
R
A
Z
I
O
N
E





LAVAGGIO





ATTREZZATURE





REALIZZAZIONI

