

- UN MODO INTELLIGENTE E FUNZIONALE DI ORGANIZZARE LO SPAZIO
- AMBIENTI SILENZIOSI E FUNZIONALI PER LAVORARE
- CONSUMI ENERGETICI RIDOTTI E CONTROLLATI
- IMPIANTI E MATERIALI COLLAUDATI DI MASSIMA QUALITÀ
- FACILI DA PULIRE E IGIENIZZARE
- MA SOPRA TUTTO, RESISTENTI E INDISTRUTTIBILI!



**TEMACO**

Grandi Impianti

COSTANTER S.P.A. - DIVISIONE TEMACO®  
 VIA NEWTON 11 - 52100 AREZZO  
 TEL. 0575 383033 - FAX 0575 984366  
 INFO@TEMACO.IT - WWW.TEMACO.IT

**TEMACO**



SAPPIAMO DI TOCCARE IL CUORE DEL BUSINESS DEI NOSTRI CLIENTI.  
 ED È PER QUESTO CHE OFFRIAMO ESTREMA PROFESSIONALITÀ ED IMPIANTI  
 DELLA MIGLIORE QUALITÀ.  
 E POI... ANCHE NOI CI METTIAMO IL CUORE.

TEMACO GRANDI IMPIANTI: L'INGREDIENTE SEGRETO!





## CONSULENZA

Abbiamo l'esperienza e la professionalità per studiare la miglior proposta di impianti ed attrezzature con il miglior rapporto qualità/prezzo. Siamo aggiornati costantemente sull'evoluzione delle normative del settore. Forti di un'esperienza di successo di oltre 30 anni, garantiamo la miglior selezione di fornitori qualificati ed innovativi.



## PROGETTAZIONE

È il momento più delicato del progetto. Ergonomia, sfruttamento coerente dello spazio, considerazione di consumi e spese gestionali ottimizzati in rapporto alla Vostra struttura degli ambienti ed alla Vostra organizzazione del lavoro. Temaco si pregia di avere al suo interno figure professionali dedicate alla progettazione su CAD al servizio del cliente. I nostri fornitori sono vostri alleati nella ideazione della vostra cucina. Ed è per questo che possiamo offrirvi infinite combinazioni modulari di impianti ed elementi, anche su misura.



## TRASPORTO E INSTALLAZIONE

Consegniamo e montiamo quanto ordinato con cura e precisione. Collaudiamo gli impianti controllandone il funzionamento corretto. Seguiamo le fasi di START UP fino alla certezza del funzionamento ottimale.



## FORMAZIONE

Ci preoccupiamo di istruire il vostro personale circa il corretto uso degli impianti, della loro pulizia periodica e di quanto necessario alla manutenzione delle macchine.

### IMPIATTAMENTO



- mensola calda
- lampade riscaldanti a infrarossi

### LAVAGGIO STOVIGLIE



- lavastoviglie a capotte
- tavoli ingresso ed uscita
- tavolo di stoccaggio passante
- scaffale a ripiani
- carrello piatti

### IMPIANTO DI ASPIRAZIONE



- cappe a flusso bilanciato con immissione d'aria termotrattata

### PREPARAZIONE DOLCI



- tavolo refrigerato con bacinelle
- cassetteria
- armadio fermalievitazione
- impastatrice per pasta e pizza
- planetaria
- sfogliatrice
- forno pasticceria

### LABORATORIO VASOCOTTURA

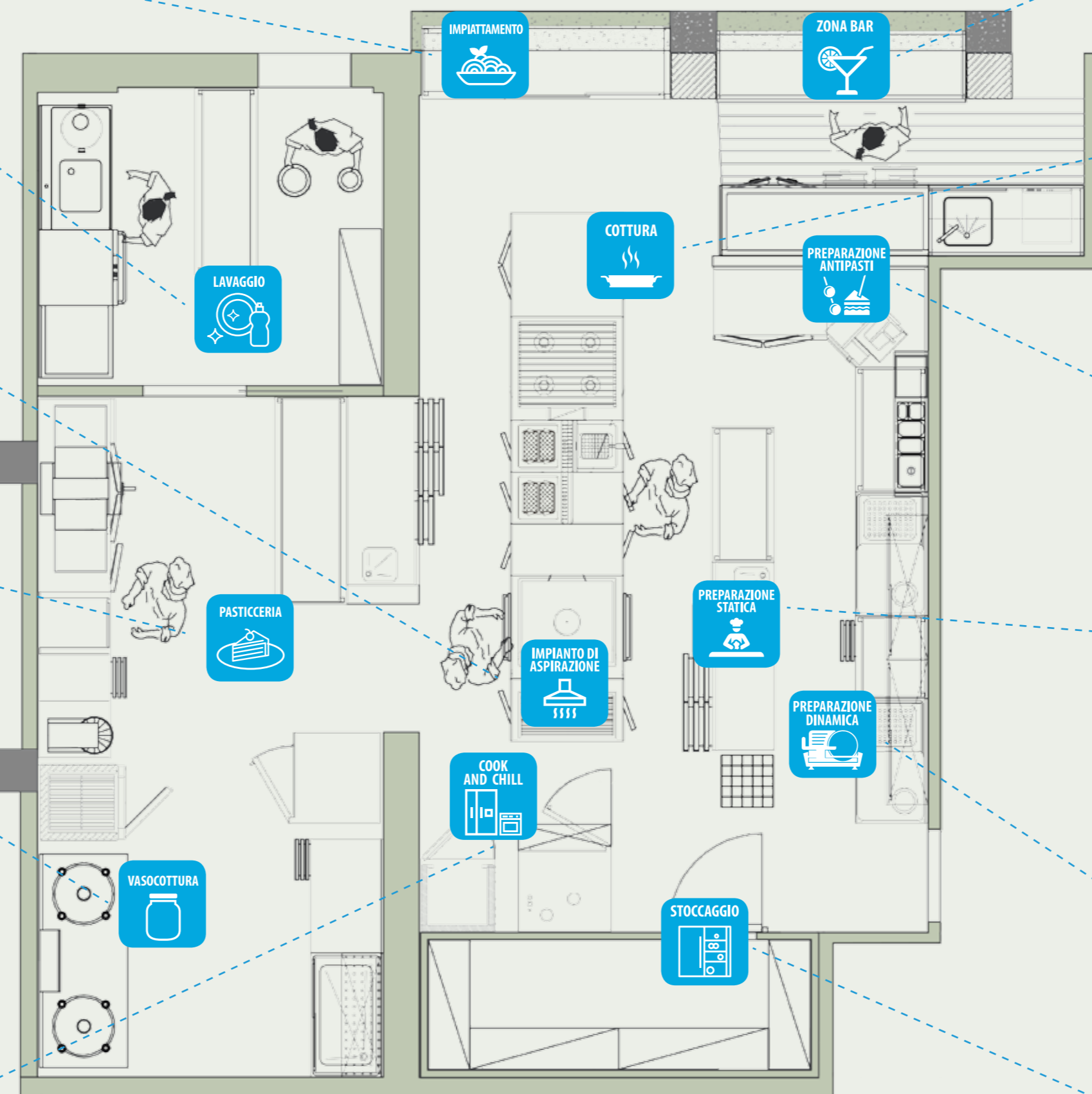


- banco multifunzione: cottura e sterilizzazione
- vascone pensile forato
- tavolo con ripiano e cassetteria

### COOK AND CHILL



- forno combinato digitale convezione + vapore
- abbattitore di temperatura multifunzione
- sottovuoto



### ZONA BAR



- lavabicchieri
- spremiagrumi
- estrattore
- centrifughe
- fabbricatore ghiaccio

### ZONA COTTURA



- cucina 4 fuochi con forno
- friggitrice
- cuocipasta doppio
- elementi neutri
- tuttapietra
- fry top rigato
- tavolo passante caldo piatti

### PREPARAZIONE ANTIPASTI



- tavoli neutri
- tramoggia pane
- sovrastruttura refrigerata
- affettatrice a gravità

### PREPARAZIONE STATICA



- tavolo refrigerato con lavello
- ceppo batticarne
- tavolo refrigerato con cassetteria
- tavolo caldo
- pensile
- pattumiera
- lavello armadiato

### PREPARAZIONE DINAMICA



- affettatrice
- hot mix pro
- tritacarne
- grattugia
- pelapatate

### STOCAGGIO - DISPENSA



- cella frigo
- scaffalatura modulare

## ASSISTENZA POST VENDITA

Il nostro reparto interno di Assistenza Impianti sarà **costantemente a disposizione** per qualsiasi malfunzionamento o blocco della funzionalità degli impianti. Con una telefonata sarete certi di ricevere un immediato intervento di riparazione o sostituzione provvisoria dell'impianto. Sappiamo bene che ogni fermo macchina costa alla vostra attività mancati ricavi e disagi non trascurabili.



## NOLEGGIO

Gli impianti saranno disponibili anche con formula **NOLEGGIO FULL SERVICE**, comprensivo di manutenzione ordinaria e straordinaria. La Garanzia per Voi della **certezza dei costi di gestione**. Il contratto è chiaro e completo in ogni particolare, e prevede la possibilità di riscattare l'impianto a fine periodo.



## FORNITURE ALBERGHIERE



In una scelta di oltre 15.000 referenze:

- Piatti e vassoi
- Bicchieri, caraffe, decanter
- Posateria e coltelleria
- Accessori: Tavola Buffet Bar Cucina