



GRANDI IMPIANTI



Guarda
il video



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!





**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!



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 prege 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

- 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 termotratta

PREPARAZIONE DOLCI

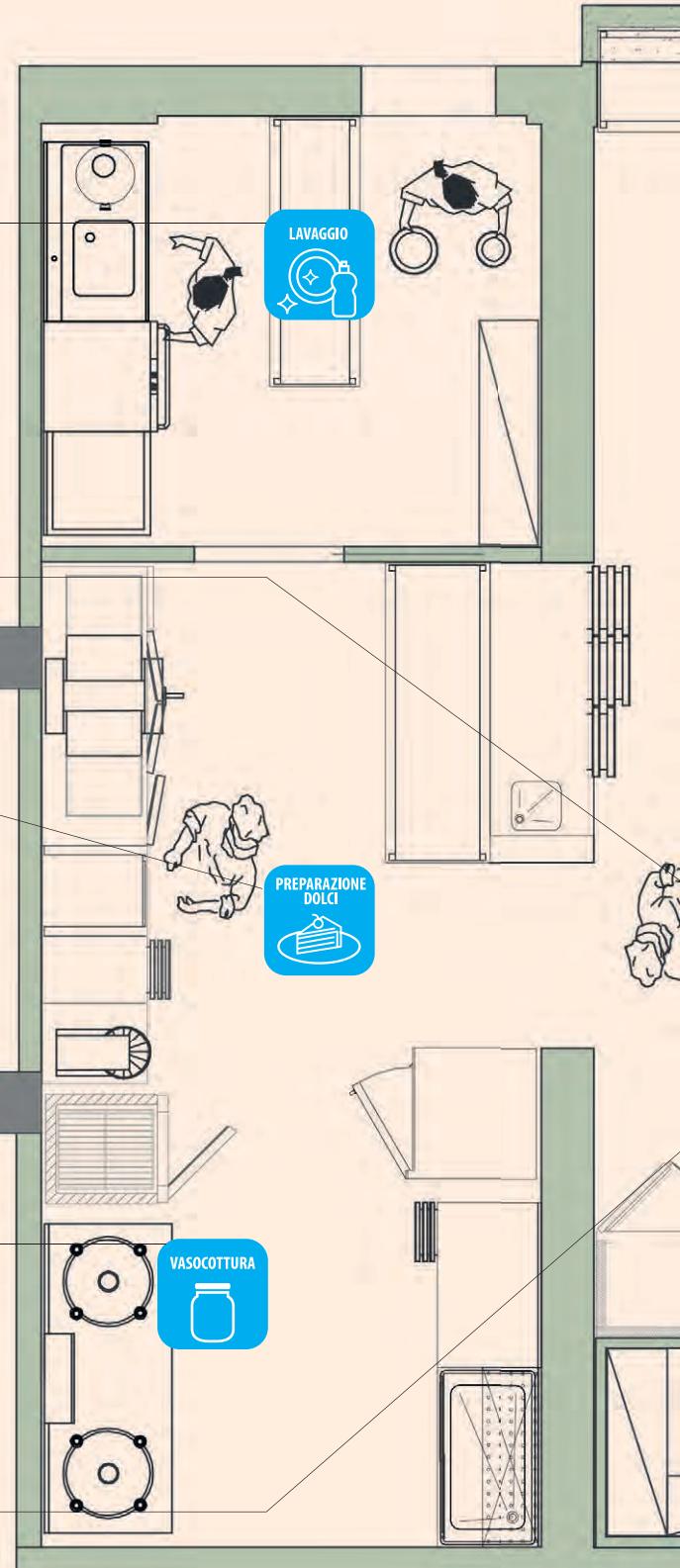
- tavolo refrigerato con bacinelle
- cassetiera
- armadio fermalievitazione
- impastatrice per pasta e pizza
- planetaria
- sfogliatrice
- forno pasticceria

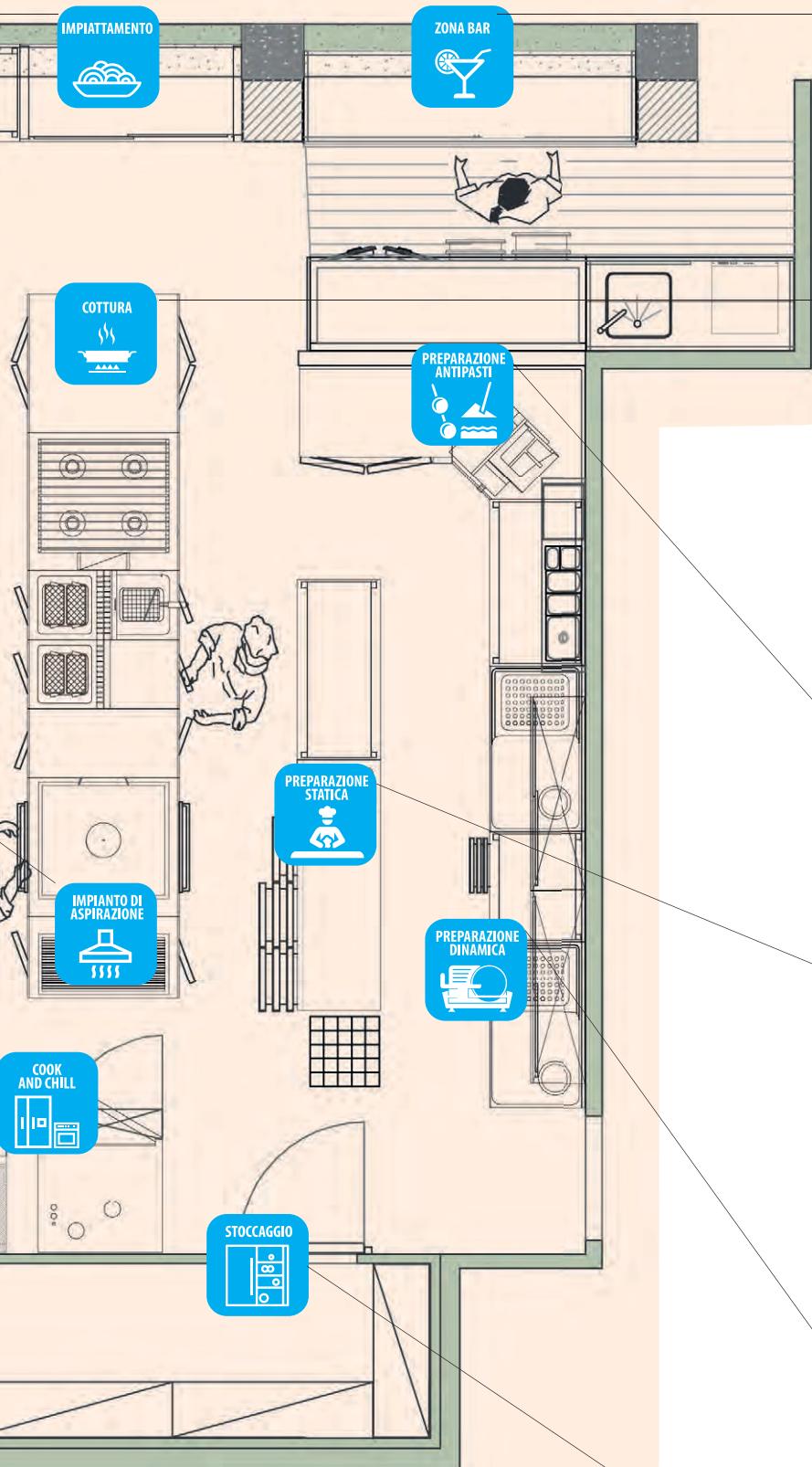
LABORATORIO VASOCOTTURA

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

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
- tuttapiasta
- fry top rigato
- tavolo passante caldo piatti
- abbattitore multifunzione'

PREPARAZIONE ANTIPASTI

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

PREPARAZIONE STATICHE

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

PREPARAZIONE DINAMICA

- affettatrice
- tritacarne
- grattugia
- pelapatate

STOCCAGGIO - DISPENSA

- cella frigo
- scaffalatura modulare
- armadi frigorifero

ITALSTEEL

resto italia[®]
CATERING EQUIPMENT MANUFACTURERS

Miele

Hotmix[®] PRO
THE PROFESSIONAL THERMAL MIXER

CP
COMPAC

MBM[®]

winterhalter

robot coupe[®]

IGF

Fornitalia

ASSISTENZA POST VENDITA POSTVENDITA



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





Prodotti d'eccellenza e soluzioni innovative
per Iprese di Pulizia e Ho.Re.Ca.



Creiamo valore perché..

- abbiamo servito migliaia di realtà simili e ne conosciamo i bisogni
 - offriamo soluzioni professionali e prodotti d'eccellenza
 - siamo pienamente supportati dai nostri fornitori
 - ci formiamo costantemente e trasmettiamo ai clienti il nostro know-how
 - forniamo assistenza e consulenza al cliente
- ...perché ci piace veder crescere i nostri clienti insieme a noi**

TEMACO
Divisione di Costanter S.p.A.

Via Newton, 11-52100 Arezzo
Tel. 0575 383033 Fax 0575 984366
info@temaco.it - www.temaco.it



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
CERTIFICATO
DA TÜV ITALIA SRL SECONDO LA
NORMA
UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
UNI EN ISO 45001:2018
UNI EN ISO 37001:2016