

ATTREZZATURE

PROGETTAZIONE

**ATTREZZATURE
RISTORAZIONE**

Arredofrigo 

ARREDAMENTO

via Arno 27A Pieve a Nievole

NUOVO USATO

arredofrigo.net

ATTREZZATURE

Arredofrigo

SERVIZIO DI PROGETTAZIONE

*progettazione e vendita cucine e
arredamenti per la ristorazione*

SOPRALLUOGO SUL POSTO

PROGETTAZIONE CAD

CONSULENZA E ASSISTENZA IMPIANTISTICA SUL
CANTIERE

Oltre alla vendita delle attrezzature, Arredofrigo offre un servizio di
progettazione di laboratori e arredamenti per la ristorazione.

Arredofrigo
0572 952803

Simone
335 8398660

Arredofrigo



QUALITÀ

QUESTA È LA NOSTRA PROPOSTA

Sappiamo quanto è importante contare su attrezzature affidabili per la tua attività, quindi ti proponiamo una soluzione no stress.



Assistenza

Offriamo un servizio di assistenza completa di 12 mesi su tutti i nostri prodotti, per la massima tranquillità



Consulenza e progettazione

Vuoi aprire una nuova attività o vuoi riorganizzare la tua cucina in maniera più efficiente? Contattaci



Chiavi in mano

Le nostre proposte sono comprensive di consegna, montaggio e collaudo. Resta solo da usarle

Richiedi un preventivo gratuito

Se vuoi rimodernare il tuo locale, crearne uno nuovo o cambiare qualche oggetto che non ti soddisfa, hai trovato chi fa al caso tuo! Contattaci senza impegno.



NEAPOLIS

MORETTI FORNI | NEAPOLIS 510° C

TRADIZIONE | DESIGN | TECNOLOGIA
IN UN UNICO PRODOTTO



Arredofrigo



 **MORETTI[®]**
FORNI S.P.A.

SERIE S

Eco SmartBaking
consumi ridotti del 35%

-
Funzione Booster
per i picchi di lavoro



IGF

SERIE 3000

IMPASTATRICI A DUE VELOCITÀ

due motori

gestione elettronica

rotazione inversa per staccare l'impasto





MACCHINE SOTTOVUOTO

SERIE CUISSON

innovativa vasca verticale per il confezionamento facilitato di prodotti liquidi

Cuisson 31 è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Catering



Pasticcerie



Macellerie



Caseifici



Laboratori alimentari

Metodi di confezionamento



Solo sigillatura



Vuoto



Vuoto esterno



ATM

Tipologie di camere a vuoto incluse



Camera orizzontale



Camera verticale

BAGNO TERMOSTATICO

SERIE THERMO

Completamente in acciaio inox è l'ideale per la cottura in Sottovuoto a bassa temperatura



FORNI TECH VAPORE CONVE ZIONE LONG LIFE4

PROVALI NELLA TUA CUCINA SENZA
IMPEGNO!

335 8398660



MIND.MAPS



TECNOLOGIA E EFFICIENZA

ristorazione
pasticceria
gastronomia

Arredofrigo

LAVAGGIO STATISTICHE RICETTE PROGRAMMI

COTTURE MULTIPLE

ADAPTIVE COOKING



10 GN 1/1 PLUS



7 GN 1/1 PLUS



5 GN 1/1 PLUS



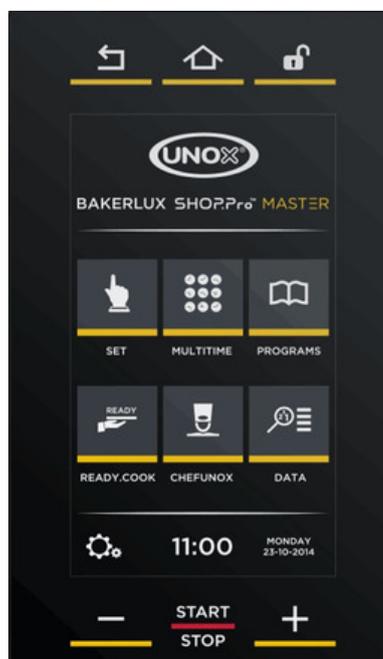
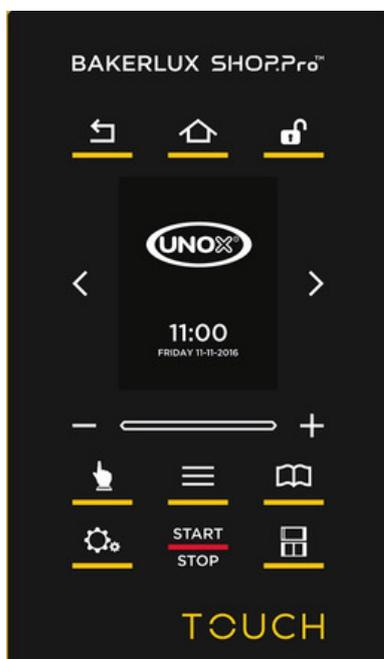
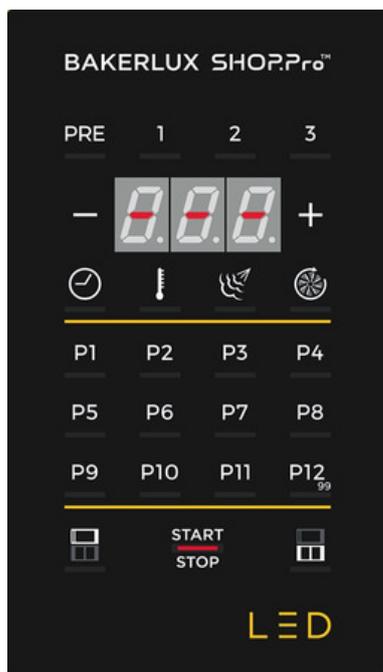
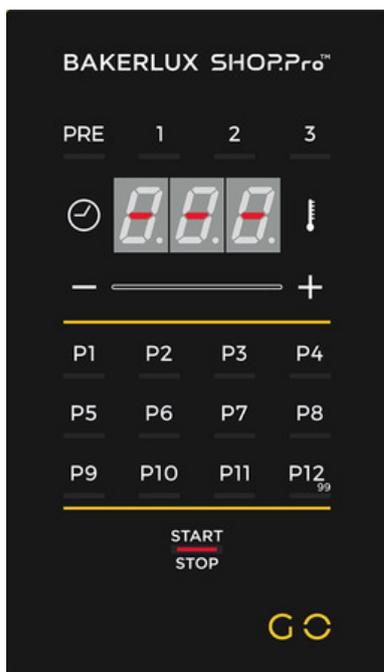
3 GN 1/1 PLUS

FORMATI PER TUTTE LE ESIGENZE
DA 20 TEGLIE GN 1/1 A 3 TEGLIE GN 2/3
O BAKERTOP CON TEGLIE 60X40



UNOX®
BAKERLUX SHOP.Pro™

Perfection is Now.



UMIDITÀ

Cotture al vapore Steam:PLUS con temperature tra 90°C e 260°C e tecnologia DRY.Plus per espellere l'aria umida

AUTO.MATIC

provvede ad aprire automaticamente la porta interrompendo al momento giusto il processo di cottura anche in caso di distrazione dell'operatore.

*Disponibile su forni SHOP.Pro (MASTER, TOUCH)



ADAPTIVE.Cooking™

Risultati perfetti. Sempre.



SMART.Preheating

Il preriscaldamento intelligente.



AUTO.Soft

Funzione di cottura delicata.



AUTO.Matic

Apertura porta automatica.

EVEREO

MANTENITORE CALDO PER ALIMENTI

Il caldo è il nuovo freddo!

Evereo è il mantenitore per alimenti che ti permette di ridurre i tempi di servizio. Mantiene le preparazioni già alla temperatura di servizio, risparmiando lo step di rigenerazione e riducendo i tempi dal momento dell'ordine a quello del servizio al tavolo.

Evereo riduce i tempi di attesa del cliente e il lavoro in cucina. Con Evereo puoi conservare direttamente nella teglia fino a 8 ore, o confezionato anche per 7 giorni!



TECNOLOGIA EXEVER
Catena del caldo

EVEREO

63°C / 70°C



ORDINE



IMPIATTO



SERVO

piatto già pronto
CON EVEREO

tempo risparmiato
10+ minuti

0 min

1 min

2 min

10 min

11 min

FRIGO

Catena del freddo



ORDINE



RIGENERO

Arredofrigo



IMPIATTO



SERVO

4°C <

63°C / 70°C



AFFIDABILITÀ | TRADIZIONE | QUALITÀ

LINEA COTTURA

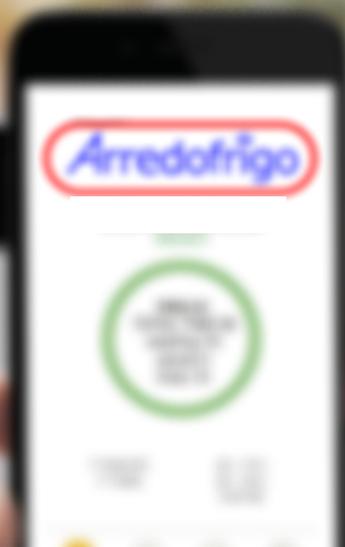




E' una cucina robusta ma anche di design, adatta ad ambienti dove vi sono molti coperti ed è richiesta un'alta prestazione. Per questo tutte le apparecchiature sono disponibili con piano da 2 mm di spessore e le cucine possono essere dotate di bruciatori fino a 10 kW. Inoltre, l'innovativo pannello elettronico consente di programmare facilmente e velocemente tutti i tipi di cottura.



CONTROLLO REMOTO INDUSTRIA 4.0



LAVABICCHIERI CON SISTEMA AD OSMOSI INVERSA



**BICCHIERI
IMPECCABILI
SENZA
ASCIUGATURA**



autodiagnosi

riduce al minimo i fermi-macchina

autopulizia a fine giornata

permette di pulire la vasca di lavaggio
e di svuotare il boiler dall'acqua calda,
prevenendo il calcare



REFRIGERAZIONE

MacChef
Solutions for Catering

archiviazione automatica dati HACCP
risparmio energetico fino al 40%

sterilizzazione camera frollatura con azoto
programmi preimpostati per varie carni





SCELTI DALLE CUCINE DI MASTERCHEF

ABBATTITORI AD ALTA EFFICIENZA

Con sonda al cuore e programmi di scongelamento

controllo touch screen da 7" | lampada battericida | sistema haccp



abbattitori MacChef e Attila
per maggiori informazioni e dettagli sui prodotti contattaci

[Arredofrigo*](#)

ARREDAMENTO

VETRINE

BANCHI BAR

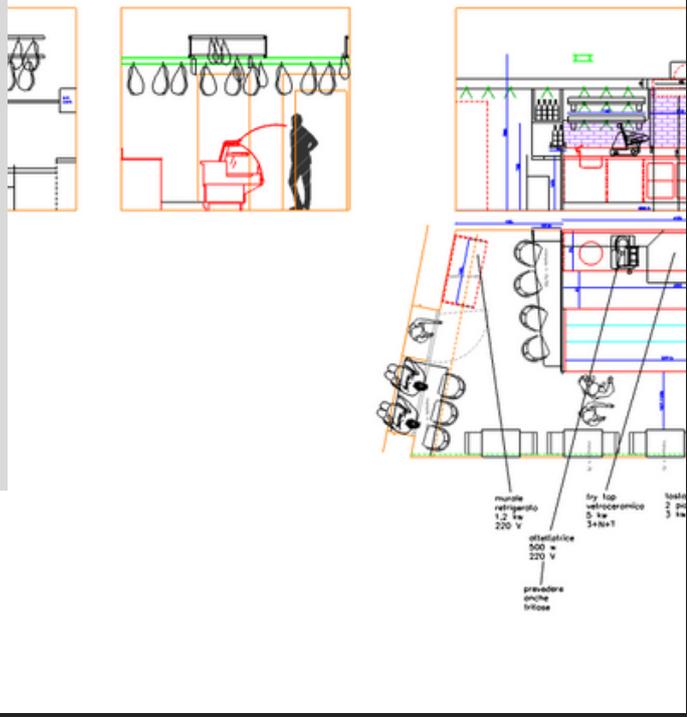
Arredofrigo

progettazione e realizzazione

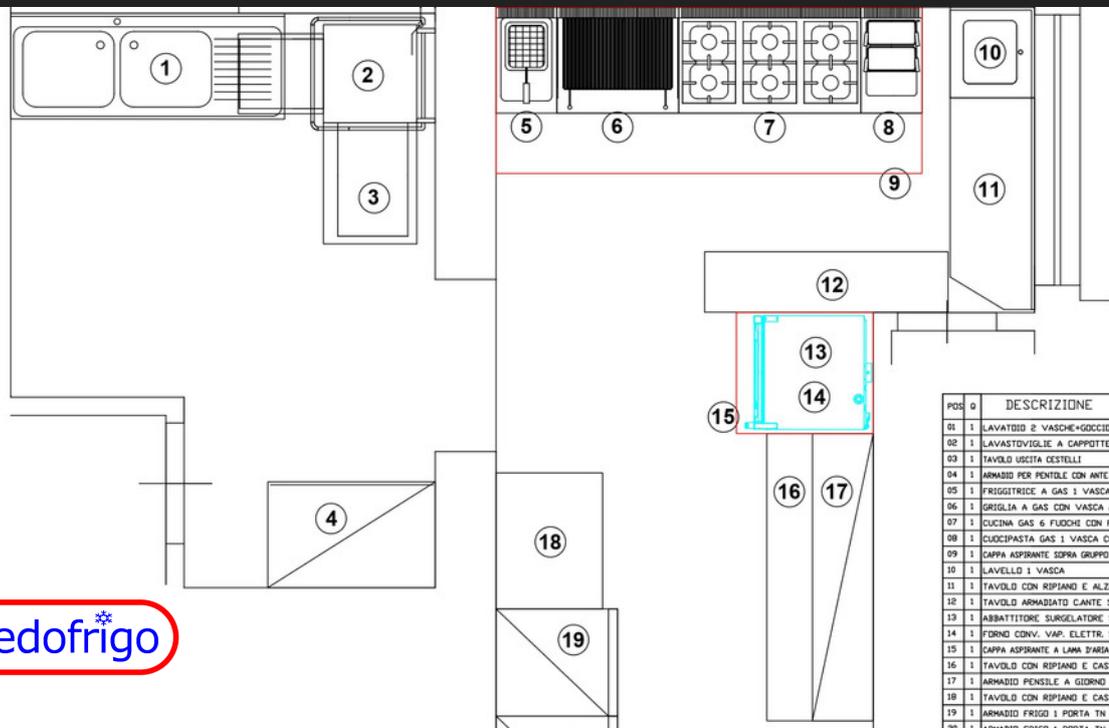
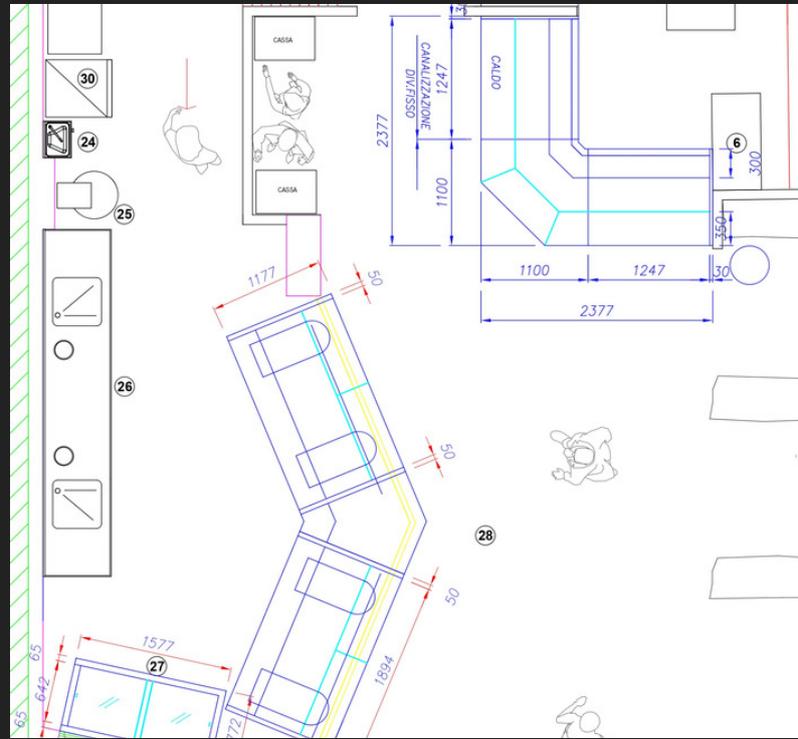
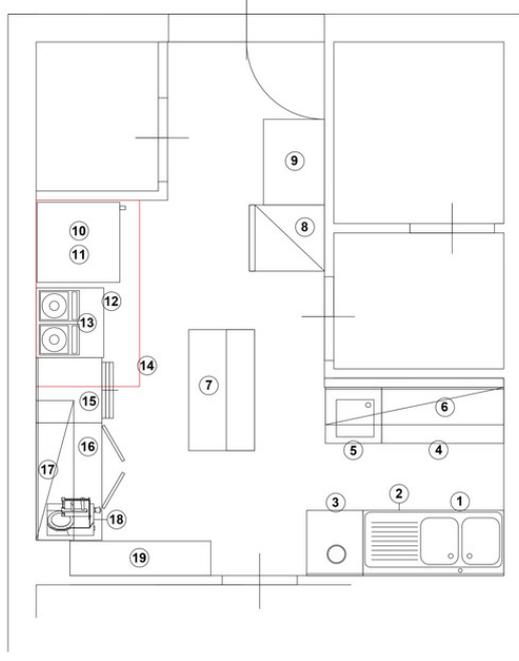
ARREDAMENTO SU MISURA



PROGETTAZIONE

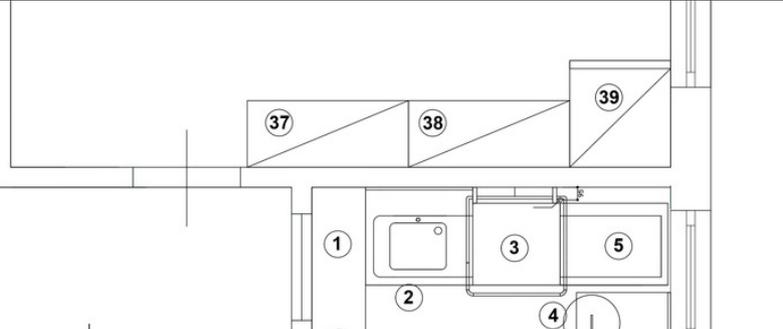
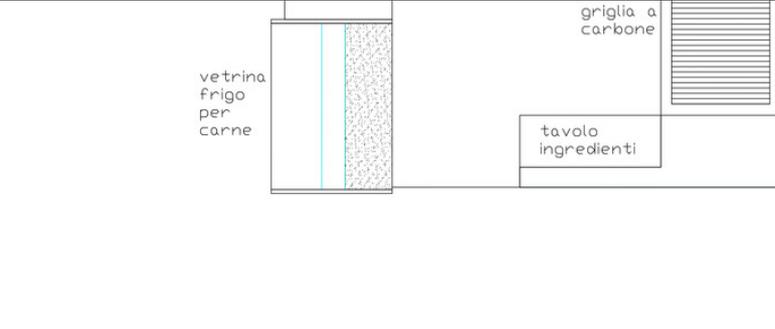
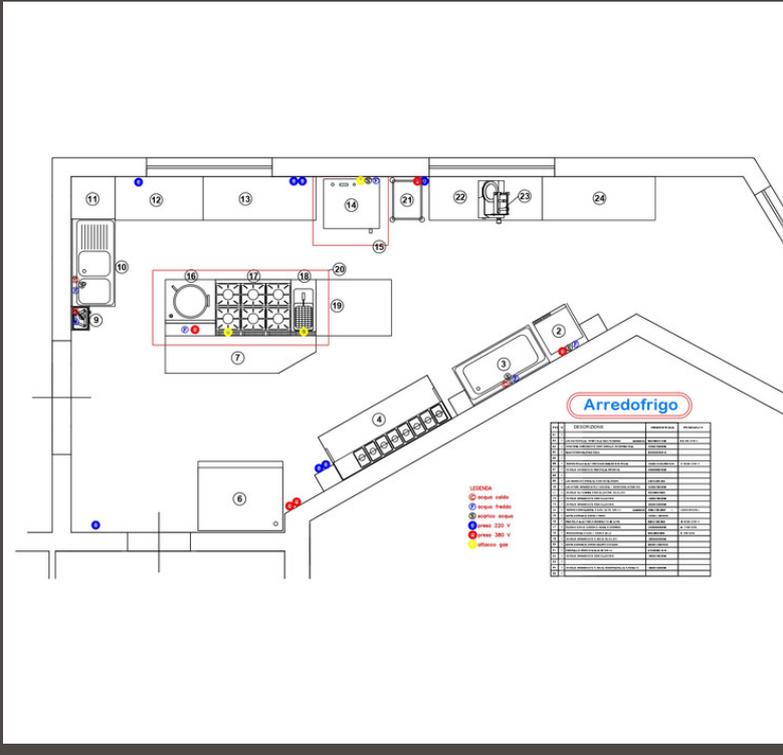
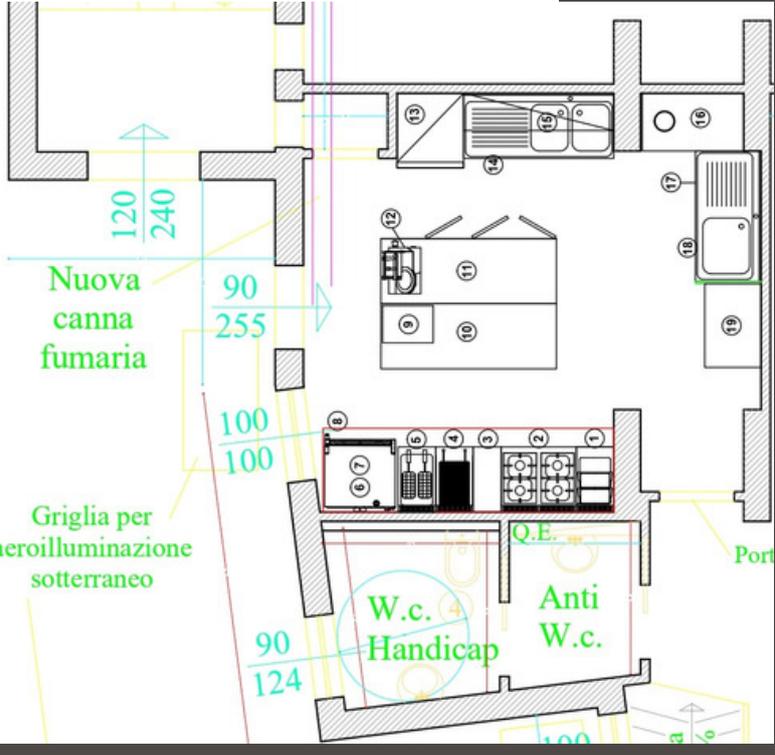


POS	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	POTENZIALITA'
27	ARMADIO PENSOLE C. ANTE SCORREVOLI	1500X400X600	200 W 220V
28	AFFETTATRICE A GRAVITA' LAMA NR 300	560X600X430	270 W 220 V
19	TAVOLO ARMADIATO CALZATINA PIANO SBALZATO	500X370X850	

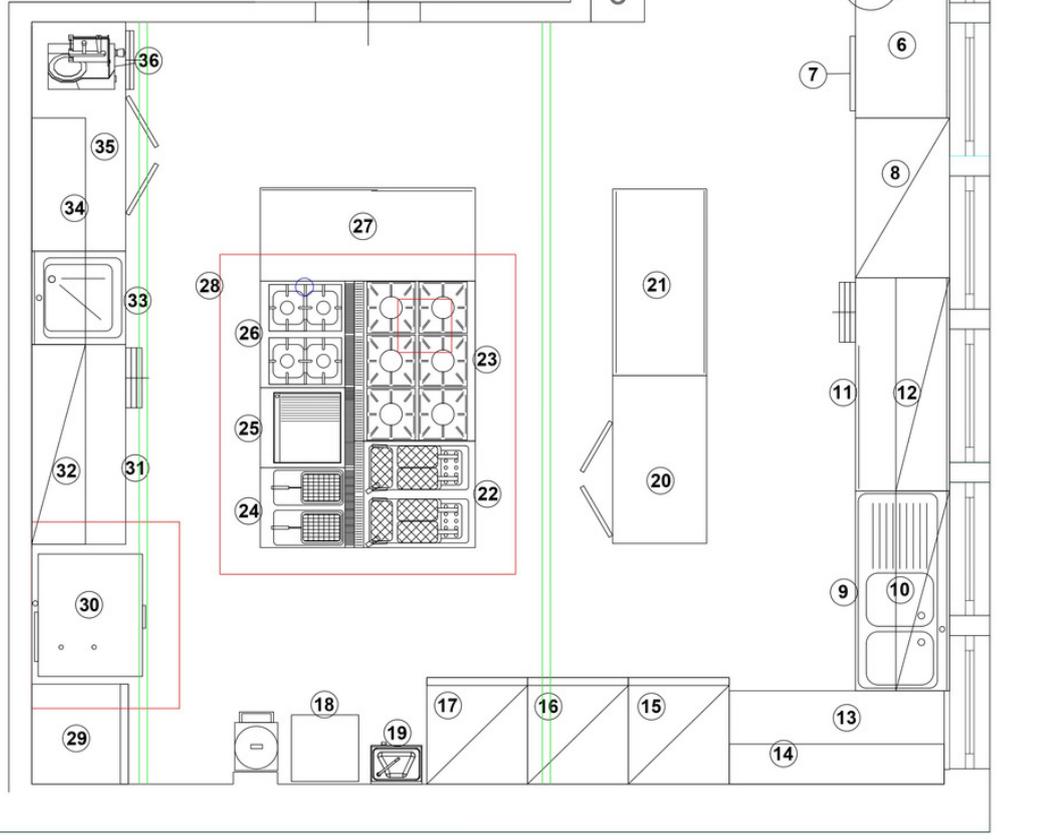


POS	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	POTENZIALITA'
01	LAVABIDDI 2 VASCHE+GOCCIOLATOIO (esistente)	1800X700X850	
02	LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTE CESTO 50X50	650X760X1487	6,8 KW 3+N+T
03	TAVOLO USCITA CESTELLI	800X700X850	
04	ARMADIO PER PENSOLE CON ANTE SCORREVOLI	1100X700X1400	
05	FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA 10 LT	400X700X850	10 KW GAS
06	GRIGLIA A GAS CON VASCA ACQUA	800X700X850	15 KW GAS
07	CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO (esistente)	1200X700X850	— KW GAS
08	CUOCPASTA GAS 1 VASCA CON 3 CESTI	400X700X850	13 KW GAS
09	CAPPA ASPIRANTE SOPRA GRUPPO COTTURA (esistente)	2800X1100X430	
10	LAVELLO 1 VASCA (esistente)	600X555X850	
11	TAVOLO CON RIPIANI E ALZATINA (esistente)	1400X555X850	
12	TAVOLO ARMADIATO CANTE SCORR. (esistente)	1600X400X850	
13	ABBATTITORE SURGELATORE 5 TEGLIE	750X720X850	1424 W 220 V
14	FORNO CONV. VAP. ELETTR. 5 TG. GN 1/1	750X720X624	9,2 KW 3+N+T
15	CAPPA ASPIRANTE A LAMA D'ARIA X FORNO CONVEZIONE	800X900X430	
16	TAVOLO CON RIPIANI E CASSETTI (esistente)	1900X700X850	
17	ARMADIO PENSOLE A GIORNO (esistente)	1900X400X600	
18	TAVOLO CON RIPIANI E CASSETTI (esistente)	900X700X850	
19	ARMADIO FRIGO 1 PORTA TN	710X800X2040	385 W 220 V
20	ARMADIO FRIGO 1 PORTA TN	710X800X2040	385 W 220 V

PROGETTAZIONE



POS.	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	POTENZIALITA'
01	1 TAVOLO CON RIPIANO FORDI SBARAZZO, ALZATINA	1340X400X850	
02	1 TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA	800X700X850	
03	1 LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTE CESTO 50X50	500X700X1970/1920	6,75 KW 3+N+T
04	1 PATTUGLIA CARRELLATA	66x420x750	
05	1 TAVOLO USCITA CESTI	800X600X850	
06	1 TAVOLO CON CORNICE E ALZATINA	1100X700X850	
07	1 LAVABICCHIERI		
08	1 ARMADIO DI RIPOSTO CON ANTE SCORREVILI	1200X700X2000	
09	1 LAVASTO ARMADIATO 2 VASCHE + GOCCIOLATOIO	1500X700X850	
10	1 ARMADIO PENSOLE CON ANTE SCORREVILI	1500X400X600	
11	1 TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTI E ALZATINA	1800X700X850	
12	1 ARMADIO PENSOLE CON ANTE SCORREVILI	1800X400X600	
13	1 TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA	1600X700X850	
14	1 COPPIA RIPIANI DA PARETE	1600X300X40	
15	1 ARMADIO FRIGO 1 PORTA TN	750X800X2040	430 W 220 V
16	1 ARMADIO FRIGO 1 PORTA TN	750X800X2040	430 W 220 V
17	1 ARMADIO FRIGO 1 PORTA TN	750X800X2040	430 W 220 V
18	1 CEFPO IN POLIETILENE CON BASE INOX	500X500X900	
19	1 LAVAMANI DA PARETE CON ACCESSORI	330X330X200	
20	1 TAVOLO FRIGO 2 PORTE	1260X700X850	380 W 220 V
21	1 TAVOLO ARMADIATO CANTE SU 2 LATI	1600X700X850	
22	1 CUCCIPASTA GAS 2 VASCHE 40+40 LT.	800X900X850	28kwgas+0,1kw220v
23	1 CUCINA GAS 6 FUOCHI C.BASE A GIORNO	1200X900X850	30,2 KW GAS
24	1 FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE 10+10 LT.	600X730X850	20 KW GAS
25	1 FRY TOP A GAS LISCIA/RIGATA	600X730X850	9 KW GAS
26	1 CUCINA GAS 4 FUOCHI C.BASE A GIORNO	800X730X850	18,2 KW GAS
27	1 TAVOLO ARMADIATO TAMBURIATO RISCALDATO	1600X700X850	2000 W 220 V
28	1 CAPPA CENTRALE CON FILTRI A LABORIO	2400X2000X430	
29	1 ABBATTITORE DI TEMPERATURA 5 TEGLIE	750X720X850	1424 W 220 V
30	1 FORNIO CONV. VAP. ELETTR. 10 TG. GN 1/3	920X900X1030	17,3 KW 3+N+T
31	1 TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTI E ALZATINA	1500X700X850	
32	1 ARMADIO PENSOLE CON ANTE SCORREVILI	1500X400X600	
33	1 LAVASTO CON RIPIANO 1 VASCA	700X700X850	
34	1 COPPIA RIPIANI DA PARETE	1700X400X40	
35	1 TAVOLO FRIGO 2 PORTE E 2 CASSETTI + ALZAT.	1720X700X850	380 W 220 V
36	1 AFFETTATRICE A GRAVITA' LAMA MM 300	580X770X500	370 W 220 V
37	1 SCAFFALE ALLUMINIO/POLIETILENE 4 PIANI	1200X500X2000	
38	1 SCAFFALE ALLUMINIO/POLIETILENE 4 PIANI	1200X500X2000	
39	1 ARMADIO FRIGO 1 PORTA BT	710X800X2040	450 W 220 V
40	1 CELLE REFRIGERATA COMPONIBILE TN	1940X1940X2140	1100 W 220 V
41	1 SCAFFALE ALLUMINIO/POLIETILENE 4 PIANI	1100X500X2000	
42	1 SCAFFALE ALLUMINIO/POLIETILENE 4 PIANI	1200X500X2000	



ATTREZZATURE DI QUALITÀ



Moretti Serie S
Disponibili varie capienze
alta efficienza energetica
Prestazioni eccellenti



Moretti Neapolis 510
Alimentazione elettrica
Perfetto per la pizza napoletana
Tradizione e tecnologia in un unico prodotto



Mind.Maps PLUS
lavaggio automatico
infiniti programmi di cottura
affidabilità nel tempo
garanzia di 4 anni sui ricambi



*we*innovate cooking



0572 952803
arredofrigo.net

ATTREZZATURE DI QUALITÀ



MacChef
Solutions for Catering

armadio frigo

- archiviazione automatica dati HACCP
- alta efficienza energetica
- gas propano R290

TECNODOM^{spa}

Abbattitore 5 teglie
sonda temperatura al cuore
secondo la normativa
HACCP per abbattimento
temperature



UNOX[®]

Shop PRO

- qualità prezzo
- alta tecnologia
- cottura al vapore
- teglie 60 x 40 o 46x33

Bakertop MindMaps

per l'alta pasticceria
teglie 60 x 40
lavaggio automatico
ventola a 4 velocità con
inversione di marcia per
uniformità di cottura perfetta



IGF

Impastatrice IGF
serie 3000

due motori
rotazione inversa
gestione elettronica
disponibile in versione
da 38 o da 48 litri



Fornitalia

Black Line

centralina elettronica
efficienza energetica
alti ritmi di produzione



Arredofrigo

0572 952803
arredofrigo.net

VIA ARNO

27A

PIEVE A

NIEVOLE



SIMONE 335 8398660



ARREDOFRIGO.NET

Arredofrigo

ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

PROGETTAZIONE | VENDITA | ASSISTENZA



*We*innovate cooking



Elenco dei fornitori non esaustivo, contattaci per conoscere tutte le nostre proposte. Per informazioni su soluzioni d'arredo e prodotti specifici contattaci. Volantino pubblicitario diffuso gratuitamente.

CHIAMACI:

0572 952803

VIA ARNO 27A, PIEVE A NIEVOLE 51018 PT
WWW.ARREDOFRIGO.NET

