

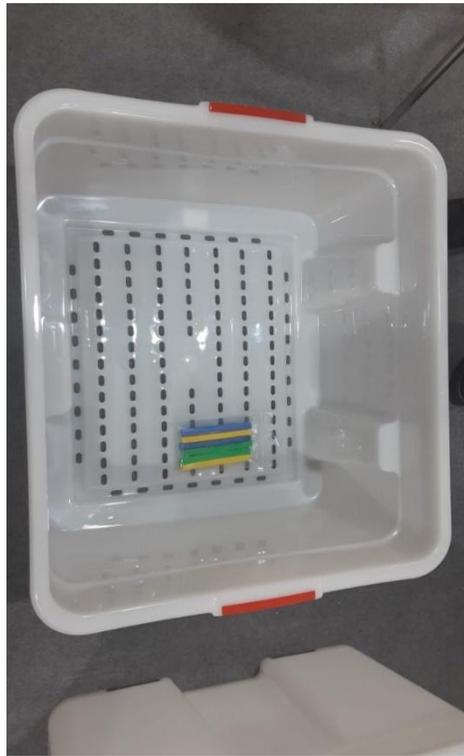
A PETTERS ESTEVE PRESENTE NA FEIRA HOST DE MILÃO 2021 E TROUXE ALGUMAS NOVIDADES LANÇADAS NESTA EDIÇÃO



**Petters**  
Projetos Cozinhas Industriais

A FEIRA aconteceu de 22 a 26 de outubro – foram mais de 1200 expositores e junto com a Host aconteceram mais duas Feiras a Tutoofood e a MEAT

**ARAVENT – [WWW.ARAVEN.COM](http://WWW.ARAVEN.COM) caixas podem ser identificadas com cores por função e existe uma caneta para registro da caixa, a tinta só sai quando lavada a altas temperaturas ver catálogo - ColorClip. O sistema de identificação de cor está na base e permite reduzir o risco de contaminação cruzada e identificar o tipo de alimento que se armazena no recipiente.**



**ARRIS CATERING EQUIPMENT – TROUXERAM O GRILL COM VAPOR – patenteado pela empresa, cocção c/ vapor que deixa a carne mais macia e recupera 20 % da umidade, faz 12 hambúrgueres congelados em 3 minutos e meio.**



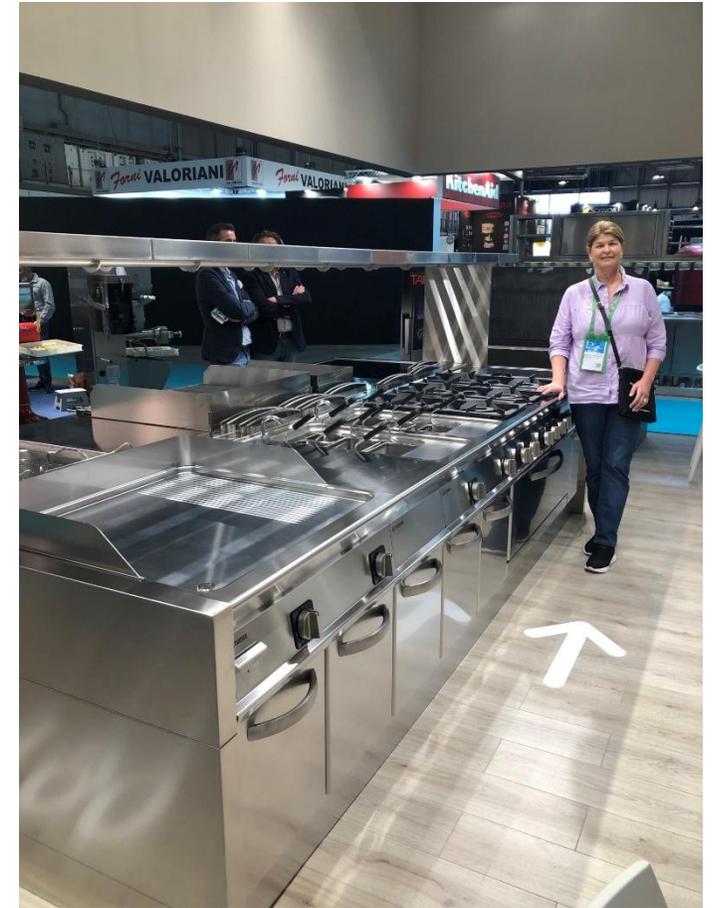
## ARRIS CATERING EQUIPMENT – TROUXERAM O GRILL COM VAPOR HAMBÚRGUER CONGELADO EM 3 MINUTOS E MEIO



JORDÃO COOLING SYSTEMS – APRESENTOU UM CARRO AUTO SUFICIENTE PARA ATENDIMENTO EM LUGARES ABERTOS QUE COLHE ENERGIA SOLAR DE DIA , ARMAZENA NUMA BATERIA PARA FAZER O EQUIPAMENTO FUNCIONAR



## TECNOINOX – LANÇAMENTO LINHA 45X70CM



BLANCO – EMPRESA QUE POSSUI BUFFETS MODULARS E LINHAS DE COCÇÃO COM RODAS COM SISTEMA DE EXAUSTÃO ACOPLADOS E PODEM SER UTILIZADOS DENTRO DE AMBIENTES FECHADOS OU AO AR LIVRE



**BLANCO – EMPRESA QUE POSSUI BUFFETS MODULARS E LINHAS DE COZINHA COM RODAS COM SISTEMA DE EXAUSTÃO ACOPLADOS E PODEM SER UTILIZADOS DENTRO DE AMBIENTES FECHADOS OU AO AR LIVRE**

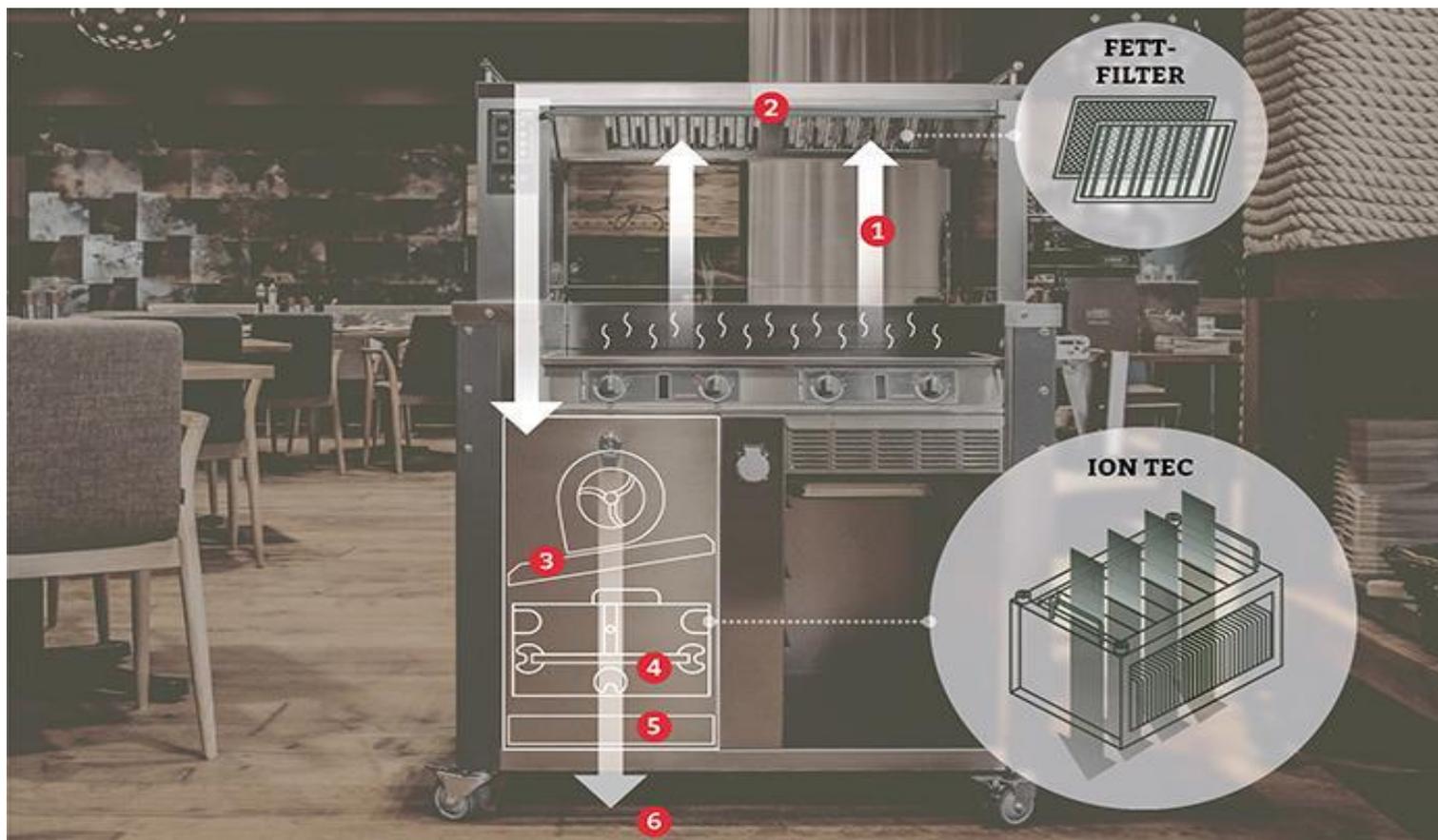


### **UM SISTEMA DE EXTRAÇÃO E FILTRO QUE FUNCIONA**

*“Um bom clima interno começa com uma coleta de ar eficiente. Filtros de graxa e fumaça azul podem ser realmente eficazes, mas se metade da fumaça escapar, ainda assim desenvolverão odores. É por isso que nos certificamos de que os vapores sejam extraídos da forma mais completa possível. ”*

*A ponte de extração COOK cria um efeito de sucção para que os gases ascendentes - com a ajuda de fluxos de ar adicionais - sejam canalizados e capturados diretamente acima da área de cozimento. Junto com o filtro de gordura e fumaça azul, o sistema garante uma eficiência de primeira classe. Isso também é confirmado pela certificação VDE das unidades.*

BLANCO – EMPRESA QUE POSSUI BUFFETS MODULARS E LINHAS DE COCÇÃO COM RODAS COM SISTEMA DE EXAUSTÃO ACOPLADOS E PODEM SER UTILIZADOS DENTRO DE AMBIENTES FECHADOS OU AO AR LIVRE



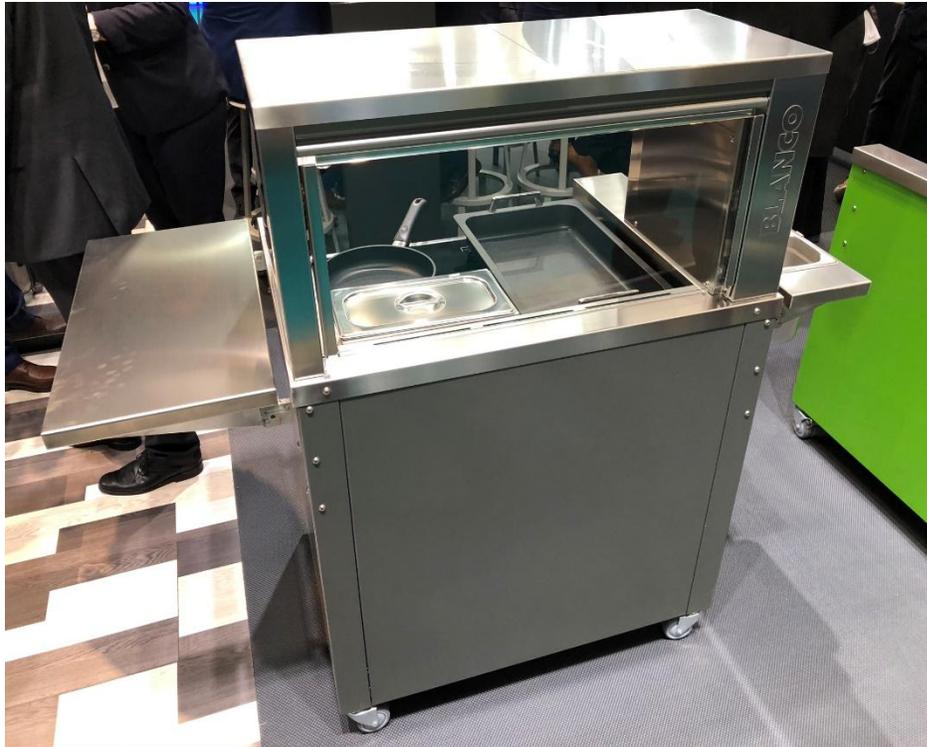
## BLANCO – EMPRESA QUE POSSUI BUFFETS MODULARERS E LINHAS DE COCÇÃO COM RODAS COM SISTEMA DE EXAUSTÃO ACOPLADOS E PODEM SER UTILIZADOS DENTRO DE AMBIENTES FECHADOS OU AO AR LIVRE

- 1) Um vácuo e um fluxo de ar frontal conduzem os vapores para a ponte de extração.*
- 2) Na ponte de extração, os filtros combinados constituídos por filtros de graxa e de malha de arame garantem uma separação e filtragem eficazes da graxa, umidade e aerossóis dos vapores. Os filtros de gordura estão em conformidade com a norma DIN 18869-5 tipo A e são corta-chamas.*
- 3) O ventilador principal gera o vácuo na ponte de extração e puxa os vapores pré-filtrados para a caixa de filtro de odores.*
- 4) O sistema de filtro ION TEC opcional filtra os melhores aerossóis e partículas de odor, como fumaça azul, enquanto também estende a vida útil do filtro de carvão.*
- 5) As almofadas de filtro de carvão absorvem moléculas de odor.*
- 6) O ar limpo sai para baixo.*

**BLANCO – EMPRESA QUE POSSUI BUFFETS MODULARS E LINHAS DE COCÇÃO COM RODAS COM SISTEMA DE EXAUSTÃO ACOPLADOS E PODEM SER UTILIZADOS DENTRO DE AMBIENTES FECHADOS OU AO AR LIVRE**



BLANCO – EMPRESA QUE POSSUI BUFFETS MODULARS E LINHAS DE COCÇÃO COM RODAS COM SISTEMA DE EXAUSTÃO ACOPLADOS E PODEM SER UTILIZADOS DENTRO DE AMBIENTES FECHADOS OU AO AR LIVRE



## COLTELLERIE SANELLI – DESENVOLVERAM UM CABO COM PROTEÇÃO ANTIBACTERICIDA E ANATÔNIMO, UM ESTUDO DESENVOLVIDOS COM PROFISSIONAIS CHEFS

A linha Premana Professional foi criada analisando e resolvendo, em todos os detalhes, os problemas que surgem para quem utiliza essas ferramentas de trabalho diariamente. **A segurança, a confiabilidade e a higiene** foram significativamente melhoradas, prestando atenção não apenas à **dureza, flexibilidade e poder** de corte das lâminas, mas também à forma **ergonômica** da alça.



ROBOQBO S.R.L SISTEMA VERSÁTIL SUAS FUNÇÕES POTENCIALMENTE INFINITAS – Cozinha,  
esfria, amassa, corta, mistura...  
PODE SER UTILIZADO PARA SOPAS , CREMES ,MOLHOS, BASE DE SORVETE, PATÊ,GELÉIAS



# LIVINGCOOKINGTABLE – para servir em hotéis, eventos ou ao ar livre



## LIVINGCOOKINGTABLE – observem o sistema de exaustão



## DE MANICOR – ILHAS DE COCÇÃO FEITAS SOB ENCOMENDA E CUSTOMIZADO



## ZERICA- ÁGUA REFRIGERADA E GASEIFICADA



# ZERNIKE – SISTEMA DE MATURAÇÃO EM CONDIÇÕES CONTROLADAS



# WINEFIT – DISPENSERS P/ VINHO, CONSERVAÇÃO DE ESPUMANTES E VINHOS DEPOIS DE ABERTOS S/ PERDA DE SUAS PROPRIEDADES E GELA COPOS



# SOMENGIL – MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS, CAIXAS RECKS, GNS C/ ALTO GRAU DE SUJIDADE



## ZUMMO – MÁQUINAS DE SUCO AGORA NO AUTO SERVIÇO – A NOVIDADE FOI A MÁQUINA COMPACTA



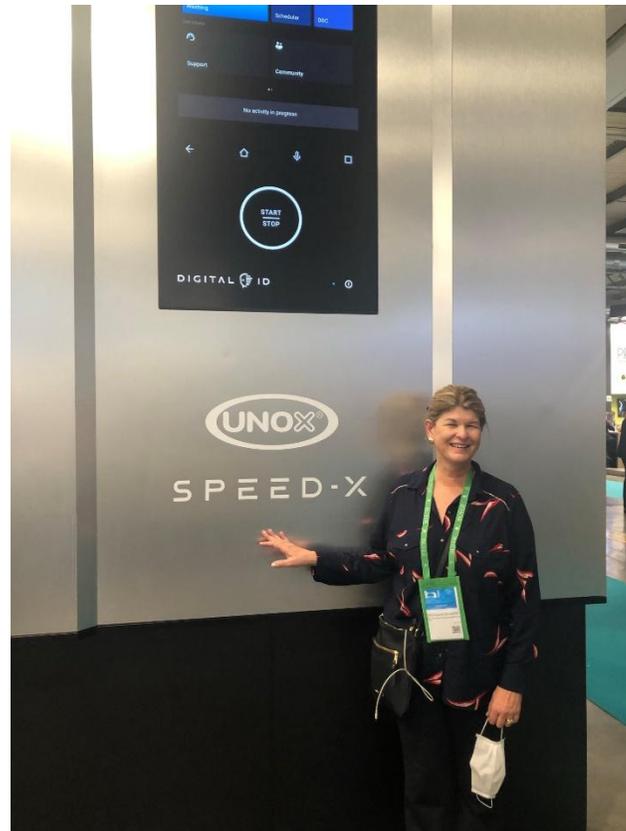
## BIOKAN – GRELHADORES



# RATIONAL – FORNOS COMBINADOS E VARIOCOOKINGCENTER - COZINHA 4.0



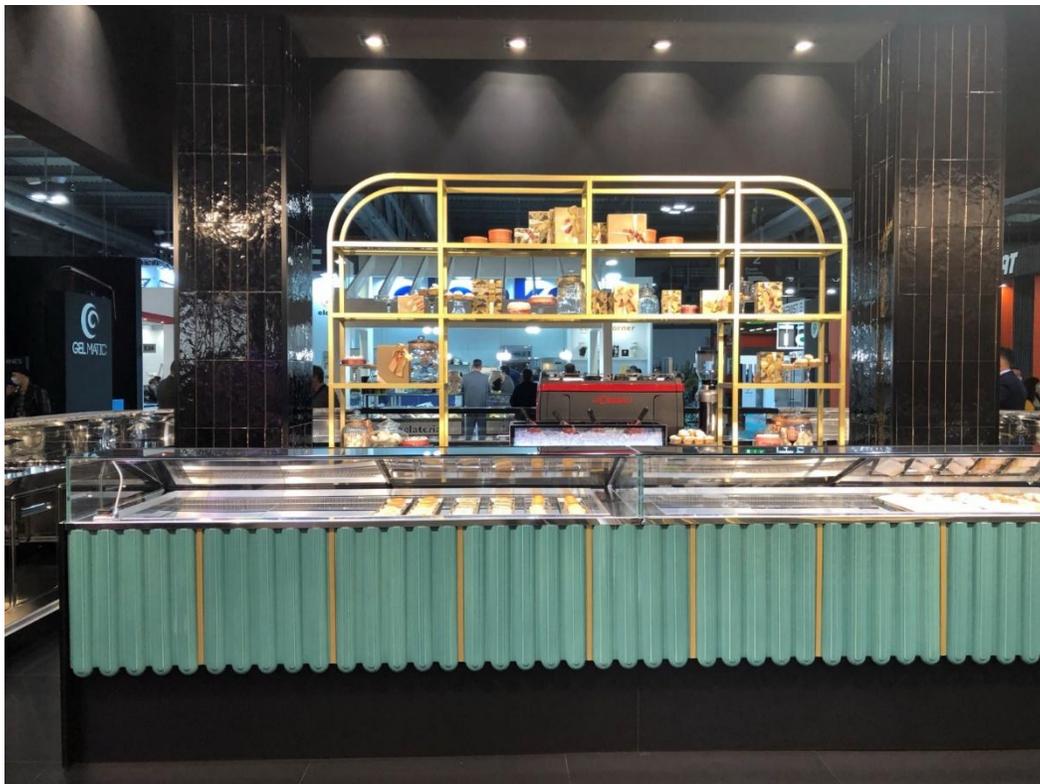
## UNOX – LANÇAMENTO SPEED – X (FORNO DE COZIMENTO RÁPIDO) – FORNO MICROONDAS E COMBINADO NUM SÓ EQUIPAMENTO P/ GNS DE 2/3



# FRIGOMAT – SORVETERIA – A PRIMEIRA E ORIGINAL MÁQUINA PROFISSIONAL P/ PRODUZIR, EXPOR E VENDER SORVETE FRESCO BATIDO NA HORA



# FRIGOMECÂNICA – DESIGN E TECNOLOGIAS P/ SORVETERIAS, CAFÉS, VENDA DE CARNES, BARES ETC



# FRIGOMECÂNICA – DESIGN E TECNOLOGIAS P/ SORVETERIAS, CAFÉS, VENDA DE CARNES, BARES, ETC

