



Zorzi partner ideale nel noleggio di attrezzature per le manifestazioni enogastronomiche

Servizio, qualità, efficienza e professionalità. Queste le parole chiave che garantiscono la collaborazione con la ditta Zorzi.

Diciotto cucine attrezzate, 200 metri di banchi da lavoro, venti banchi per il pesce, 1000 soluzioni refrigeranti di vari tipi e modelli. Questi i numeri che creano il biglietto da visita di tale realtà.

Presente sul mercato dal 1975 nel settore dei grandi impianti cucine per comunità e refrigerazione industriale, con lo studio, la progettazione e la realizzazione di sistemi integrati per la ristorazione, offre un servizio di noleggio su tutto il territorio nazionale attraverso un'ampia gamma di prodotti.

Da quasi 30 anni l'azienda veronese offre prodotti per cottura, lavaggio e refrigerazione. Tecnologia e assistenza al servizio del cliente le chiavi del successo

ri murali, celle frigorifere, cucine, friggitorici, fry-top, cuocipasta, cappe, linee self-service, fabbricatori di ghiaccio, forni e una grande quantità di piccoli accessori utili nella preparazione: affettatrici, cutter, tagliaverdure, frullatori a immersione, impastatrici, macchine sottovuoto e molto altro ancora.

Un accento particolare va posto sul lavaggio. Esigenze di tempistica immediata e risultati perfetti rendono questo passaggio uno dei più delicati nella gestione di alcune manifestazioni.

Oltre a vari tipi di lavabicchieri e lavastoviglie, per soddisfare

cestello trainato, studiati accuratamente con un team di specialisti, per garantire un ciclo di lavaggio continuo che, grazie a un'avanzata tecnologia, permette la fuoriuscita di piatti e bicchieri perfettamente puliti, asciugati e inodori, adatti alla degustazione dei vini più pregiati, garantendo la massima igiene e nello stesso tempo neutralità del bicchiere, con una capacità di lavaggio di 2000 pezzi/ora.

Inoltre la professionalità dei tecnici specializzati, continuamente formati e a conoscenza delle nuove tecnologie, garantisce una continua manutenzione dei prodotti, e l'assistenza costante presente in loco durante ogni manifestazione, per affiancare il cliente nell'utilizzo efficiente delle apparecchiature tecniche e risolvere tempestivamente ogni problema che si venisse a creare.

Il tutto è accompagnato dall'esperienza che la Zorzi mette a disposizione della propria clientela, tramite un accurato studio preliminare delle specifiche e particolari esigenze della manifestazione e la progettazione mirata alla realizzazione di strutture utilizzabili per brevi periodi per garantire un servizio ad hoc.

Tutta l'attrezzatura è in perfetta efficienza e naturalmente certificata CE.

L.P.



La disponibilità di vari tipi ed elevati quantitativi di articoli permette la collaborazione con grandi realtà fieristiche per l'allestimento di ampie aree tecniche di lavorazione degli alimenti e spazi espositivi refrigerati.

L'estesa gamma di macchinari è mirata a rispondere a ogni esigenza: banchi per gastronomia, vetrine inox per il pesce, vetrine d'appoggio per il sushi, cantinette espositive per vini, isole refrigerate, frigorife-

sia le grandi che le piccole esigenze, sono a disposizione sistemi di tunnel per il lavaggio con



Servizio di noleggio con assistenza tecnica di apparecchiature e sistemi integrati per la ristorazione per ogni evento e manifestazione enogastronomica.

Esperienza e professionalità a disposizione per la messa in opera di ampie aree tecniche di lavorazione degli alimenti e spazi espositivi refrigerati utilizzabili per i brevi periodi.



Banchi refrigerati, isole per gastronomia, vetrine inox per pesce, ampia gamma di apparecchiature per il lavaggio, cantinette climatizzate per vini, celle frigorifere, vetrine d'appoggio per il sushi, piccoli frigoriferi per stand, cucine, friggitorici, cuocipasta, forni, cappe, fabbricatori di ghiaccio, frigoriferi murali, piccoli accessori per la preparazione e molto altro ancora.



Per ulteriori informazioni:
Ditta Zorzi Claudio
Via Chioda, 3
37136 Verona
Tel 045/956917
Fax 045/8621285
www.zorzi.vr.it
e-mail: info@zorzi.vr.it