

Le novità per le attrezzature del Foodservice a Sigep World 2025

LINK: <https://www.italiaatavola.net/horeca/2025/1/20/novita-per-attrezzature-del-foodservice-a-sigep-world-2025/110196/>



Le novità per le attrezzature del Foodservice a Sigep World 2025 A Sigep 2025, sono diverse le aziende che hanno mostrato importanti sviluppi nelle attrezzature per ristorazione e gelateria. Tra queste, Pavoni Italia ha presentato il catalogo Food Equipment 2025 , Rational ha portato i prodotti di punta iVario Pro e iCombi Pro, Iarp ha presentato sistemi di conservazione per gelato in ambienti esterni, e Vea Group ha riorganizzato i propri marchi per offrire nuove macchine per il caffè

20 gennaio 2025 | 19:17

Le novità per le attrezzature del Foodservice a Sigep World 2025 A Sigep 2025, sono diverse le aziende che hanno mostrato importanti sviluppi nelle attrezzature per ristorazione e gelateria. Tra queste, Pavoni Italia ha presentato il catalogo Food Equipment 2025 , Rational ha portato i prodotti di punta iVario Pro e iCombi Pro, Iarp ha presentato sistemi di conservazione per gelato in ambienti esterni, e Vea Group ha riorganizzato

i propri marchi per offrire nuove macchine per il caffè

20 gennaio 2025 | 19:17

A Sigep 2025, le aziende leader del settore foodservice hanno presentato una serie di novità che promettono di rivoluzionare la qualità, l'efficienza e la funzionalità delle attrezzature per la ristorazione e la gelateria. Dalla cucina alla pasticceria, passando per la conservazione del gelato e il caffè, le soluzioni esposte sono caratterizzate dall'adozione delle tecnologie più avanzate e dal design innovativo. Pavoni Italia ha ampliato il suo catalogo Food Equipment con nuove proposte per la pasticceria e la cioccolateria, mentre Rational ha presentato prodotti che ottimizzano tempo ed energia in cucina. Iarp ha svelato soluzioni all'avanguardia per la conservazione del gelato, mentre Vea Group ha introdotto il suo consolidamento dei marchi Carimali, Elektra, Heylo e

Bellezza, portando in fiera novità destinate a soddisfare le diverse esigenze dei professionisti del caffè. Un'edizione che conferma ancora una volta Sigep come un punto di riferimento per le tendenze più attuali del settore foodservice. Iarp presenta le soluzioni all'avanguardia per la conservazione del gelato Rational: soluzioni innovative per la cucina professionale con iVario Pro e iCombi Pro Vea Group rinnova il settore del Caffè con le novità dei marchi Carimali e Elektra Pavoni Italia: design e funzionalità nel nuovo catalogo Food Equipment 2025 Iarp presenta le soluzioni all'avanguardia per la conservazione del gelato Iarp è il partner ideale per la conservazione del gelato, unendo tecnologia avanzata, prestazioni eccellenti e un design accattivante. Le sue soluzioni, pensate per gelaterie, pasticcerie, bar e chioschi all'aperto,

garantiscono la freschezza e la qualità del prodotto, rispondendo perfettamente alle esigenze dei professionisti del settore. Lo stand di Iarp (Epta) a Sigep World 2025 Tra i modelli di punta, Iarp propone il Globo Retrò, un banco elegante disponibile per carapine da 4, 6 o 8 gusti, dotato di controller elettronico per una gestione precisa della temperatura. Con una classe energetica A, questo banco garantisce bassi consumi, assicurando vantaggi significativi in termini di efficienza energetica e ottimizzazione dei costi. Un altro prodotto di punta è la vetrina Delight, della linea Cool Emotions, che grazie alla sua classe climatica 5 offre prestazioni eccezionali anche a 40°C con il 40% di umidità, mantenendo la qualità del gelato anche in ambienti esterni e condizioni climatiche difficili. Il Globo Retrò di Iarp 1/3 vetrina Delight di Iarp 2/3 Il distributore automatico dedicato al gelato artigianale di Iarp 3/3 Previous Next Massimo Bravo, responsabile commerciale Italia per la divisione gelati e surgelati di Epta, ha dichiarato: «Abbiamo portato a Sigep una gamma di prodotti innovativi in classe climatica 5, progettati per un utilizzo esterno, anche in condizioni fino a 40 gradi di

temperatura e 40% di umidità. Presso il nostro stand abbiamo esposto soluzioni avanzate per la vendita di gelato artigianale, come il modello di vetrina Delight, disponibile in numerose versioni. Inoltre, presentiamo la nostra gamma di attrezzature per la vendita di gelato in carapina e la nuova linea vending, un distributore automatico dedicato al gelato artigianale». Massimo Bravo, responsabile commerciale Italia per la divisione gelati e surgelati di Epta Con queste soluzioni, Iarp continua a dimostrare il suo impegno nell'offrire prodotti tecnologicamente avanzati e affidabili, capaci di rispondere alle esigenze più elevate del settore della gelateria e della ristorazione, presentandosi come punto di riferimento per i professionisti del gelato artigianale. Iarp-Epta Refrigeration Via Mecenate 86 20138 Milano Tel +39 02 55403211 Rational: soluzioni innovative per la cucina professionale con iVario Pro e iCombi Pro Anche quest'anno Rational porta a Sigep 2025 i prodotti di punta iVario Pro e iCombi Pro. Con iVario Pro, Rational offre un' unica attrezzatura in grado di sostituire friggitrice, piani cottura, pentole a

pressione, bagnomaria, brasiera e bollitore. iVario Pro è ideale per bollire, friggere, brasare e cuocere sottovuoto. Rispetto ai metodi tradizionali, è fino a 4 volte più veloce e consuma il 40% in meno di energia. Grazie alla gestione precisa della temperatura, i cibi raggiungono la massima qualità senza bruciature o traboccamenti. Inoltre, ottimizza spazio, tempo ed energia, riducendo i tempi di riscaldamento e garantendo un funzionamento intuitivo. Disponibile in quattro modelli, è perfetto per ristoranti e ristorazione collettiva, garantendo risultati eccellenti per 50 o 500 pasti al giorno. Lo stand di Rational a Sigep World 2025 La crescente carenza di personale qualificato, rende complessa la gestione della cucina. In questo scenario, iCombi Pro di Rational rappresenta una soluzione innovativa. Grazie alla sua intelligenza, il forno combinato pianifica e adatta automaticamente i processi di cottura, garantendo risultati eccellenti indipendentemente dall'esperienza dell'operatore. Tutto ciò che deve fare l'operatore è selezionare sul display la tipologia di cibo o il metodo di cottura e caricare iCombi Pro, che a quel punto

inizierà a friggere, grigliare, brasare, cuocere al forno o a vapore, segnalando solo se e quando è necessario un ulteriore intervento. Non importa se il sistema di cottura viene utilizzato da uno chef esperto o da un lavoratore semi-esperto: iCombi Pro sa cosa fare e garantisce sempre lo stesso risultato di alta qualità. La dimostrazione di utilizzo di iCombi Pro di Rational II s e r v i z i o digitale ConnectedCooking grazie alla connessione di apparecchiature specifiche come iCombi Pro e iVario Pro, consente di monitorare e gestire le attività di cucina in modo remoto, da qualsiasi dispositivo connesso a internet: Pc, tablet o smartphone. La forza di questa soluzione sta nella sua capacità di centralizzare le informazioni e permettere agli utenti di avere sempre una panoramica chiara di ciò che accade nelle loro cucine. Questo avviene attraverso aggiornamenti automatici, report dettagliati, analisi dei consumi energetici e controllo dei processi Haccp, garantendo al contempo un alto standard di qualità e sicurezza alimentare. Enrico Ferri, amministratore delegato Rational «Quest'anno portiamo i nostri due prodotti di punta: l'iCombi Pro e l'iVario Pro. Queste

due soluzioni, insieme, completano le cucine dei nostri clienti professionisti, coprendo oltre il 90% delle loro esigenze produttive. Inoltre, ci concentriamo su due temi fondamentali: investimenti e sostenibilità, un connubio che trova piena realizzazione attraverso le nostre macchine. Un'importante novità riguarda l'assistenza tecnica, grazie al nuovo Digital Service Management, integrato con ConnectedCooking, la nostra app che consente una comunicazione diretta con le macchine. Questa innovazione offrirà un supporto avanzato ai nostri tecnici, sfruttando l'intelligenza artificiale per migliorare ulteriormente il servizio e sostenere al meglio i nostri clienti» dichiara Enrico Ferri, amministratore delegato Rational. Rational Italia Via Peppino Impastato, 34a 30174 Venezia Tel +39 041 8629050 Lunedì-Venerdì: 8 : 3 0 - 1 7 : 3 0 V e a Group rinnova il settore del Caffè con le novità dei marchi Carimali e Elektra A Sigep 2025 Per la prima volta, Ve a Group ha presentato la sua nuova struttura aziendale e organizzativa, che integra i marchi Carimali, Elektra, Heylo e Bellezza. Questo consolidamento offre al mercato una gamma ancora più completa di soluzioni

per il caffè, riconosciuta a livello internazionale per design, tecnologia e affidabilità. La macchina del caffè SilverAce Power di Carimali (Vea Group) a Sigep World 2025 «Vea Group, la neonata holding che racchiude al suo interno i marchi Carimali, Elektra, Bellezza e Heylo ha portato a Sigep due novità di settore. Per quanto riguarda Carimali abbiamo la SilverAce Power, che è la nostra macchina di punta per il settore automatico. C o l m a r c h i o Elektra presentiamo la entry level del prodotto tradizionale, una macchina termosifonica ad uso professionale di grande design dove si notano le caratteristiche e stile del marchio» commenta Christian Palmieri, direttore vendite di Ve a Group. La macchina del caffè di Elektra (Vea Group) a Sigep World 2025 Le novità di Carimali in fiera sono state rappresentate dalle nuove macchine superautomatiche SilverAce Power e Blue26 Power, progettate per soddisfare le esigenze dei settori Horeca e Ocs. La SilverAce Power, appartenente alla gamma SilverAce, è pensata per ambienti con un alto consumo, fino a 400 tazze giornaliere. Equipaggiata con il sistema CARIceam, garantisce un'altissima qualità del latte, caldo e

freddo, e la possibilità di erogare simultaneamente fino a cinque prodotti, tra cui due miscele di caffè, due prodotti solubili e latte fresco. Ideale per convenience store, lounge e ristorazione veloce, la SilverAce Power è accompagnata dai modelli SilverAce e SilverAce Plus, adatti per location con consumi medi di 200 tazze al giorno. La Blue26 Power completa la gamma Blue26, con un design compatto e modulare che la rende ideale per ambienti con una produttività media di 75 bevande al giorno, come piccoli uffici, B&B e sale colazioni. Nonostante le dimensioni contenute (26 cm di larghezza), è dotata di un touch screen da 7" e del sistema CARImilk Plus, che ne garantiscono la versatilità. Christian Palmieri, direttore vendite di Veia Group. Accanto alle novità, Carimali ha esposto Bubble, la macchina che rappresenta la tradizione del marchio. Con il suo design iconico, Bubble è ideale per coffee shop di medie dimensioni, ristoranti e chioschi, disponibile nelle versioni 1, 2 e 3 gruppi, sia alti che bassi, e in due colori: bianco e nero. Questo modello offre un eccellente rapporto qualità/prezzo, mantenendo la massima facilità di utilizzo, regolazione e manutenzione. VEA Group

Via Industriale 1 24040 Chignolo d'Isola (Bg) Tel +39 035 4949555 Pavoni Italia: design e funzionalità nel nuovo catalogo Food Equipment 2025. Durante la fiera Sigep, Pavoni Italia ha presentato le novità del catalogo Food Equipment 2025, offrendo una gamma ampliata di prodotti innovativi per i professionisti della pasticceria, ristorazione e cioccolateria, firmati dagli Ambassador di punta del settore. Lo stand di Pavoni Italia a Sigep World 2025. Tra le nuove proposte ci sono gli stampi in silicone per monoporzioni, media porzioni e miniporzioni, ideali per creare dessert dalle forme originali e raffinate. In particolare, gli stampi CV6 Sfera, KE100 Foresta, KE101 Ondulation, KE102 Azteca e KE103 Karma permettono di realizzare creazioni uniche e di grande impatto visivo. Le fasce inox microforate, come la Linea Progetto Crostate, garantiscono cotture uniformi per crostate e viennoiserie, con un design pensato per esaltare i dettagli delle preparazioni. Per gli amanti del gelato, Pavoni propone stampi come GG038 Stecchi e GP04 Vaschette, accompagnati da pratici accessori dedicati alla lavorazione. Gli stampi per i

croassanti geometrici di Pavoni Italia a Sigep World 2025 1/4. Gli stampi per crostate di Pavoni Italia a Sigep 2025 2/4. Lo stampo per torta e monoporzione Eros 2.0 di Pavoni Italia a Sigep World 2025 3/4. Gli stampi per le upva di Pavoni Italia a Sigep World 2025 4/4. Previous Next. Per la cioccolateria, le novità sono gli stampi in tritan per praline, come il modello PC034 Diamante, e stampi per tavolette personalizzabili, come CH112 Barrette. Per chi cercava decorazioni raffinate, i nuovi stampi Choco Decò rappresentano un'aggiunta perfetta. La gamma di colori e materie prime include spray effetto velluto, come Velvet Gold, spray metallizzati come Shiny Silver, polveri perlescenti e burro di cacao naturale per finiture di alta qualità. «Anche quest'anno Pavoni Italia è orgogliosa di essere presente a questa importante manifestazione, confermando il ruolo che da sempre ci contraddistingue: essere protagonisti del mercato e punto di riferimento per innovazione, creatività, stile e prodotti che definiscono e definiranno le tendenze del settore. Il 2025 sarà un anno particolarmente significativo per l'azienda, poiché celebriamo il 45esimo anniversario della

fondazione. Un traguardo importante che rappresenta non solo i tanti successi raggiunti, ma anche le sfide superate lungo il percorso. Il segreto? Molto semplice: lavorare al meglio, con dedizione, competenza e nel pieno rispetto dei valori etici e morali che ci guidano. La nostra storia dimostra che il mercato riconosce e premia questo stile di lavoro, e continuando a portare avanti questa filosofia con passione e impegno» dichiarano dall'azienda.

Pavoni Italia Via Enrico Fermi 24040 Suisio (Bg) Tel +39 035 4934111 Lunedì-Venerdì: 8:30-12:30, 14:00 - 18:00 ©
Riproduzione riservata

