

# ATTREZZATURE PER LA GASTRONOMIA

Prodotti e marchi di provata qualità  
e affidabilità del servizio clienti



# AMPIO PROGRAMMA DI VENDITA CON PRODOTTI E MARCHI DI PROVATA QUALITÀ

Dalla tradizione dell'azienda Pagani Berkel è nata, nel 2006, la ditta Simatec sas. Nel 2013, l'impresa ha rilevato un ramo della società Mapi srl. di Caldaro, di cui ha acquisito non solo la titolarità, ma anche gli oltre 40 anni di esperienza nel campo della costruzione di macchine. La fusione delle due realtà aziendali si è tradotta nell'unione di forze e know-how, con il conseguente ampliamento dell'offerta di prodotti e servizi – a beneficio della clientela – e un sostanziale miglioramento della competitività sul mercato.

Commercializziamo esclusivamente prodotti e marchi di provata qualità. Negli spazi espositivi di via Dogana 16, a Nalles, presentiamo apparecchi e macchine per il settore alimentare, alberghiero, della ristorazione e della lavorazione delle carni. Vendiamo, inoltre, bilance, registratori di cassa e molto altro ancora.

Il funzionamento impeccabile degli apparecchi e delle macchine da noi forniti poggia sulla perizia del personale addetto alle riparazioni e sul vasto assortimento del nostro magazzino ricambi. L'affidabilità dell'assistenza ai clienti e la competenza del servizio di consulenza in azienda e fuori sede sono alla base del nostro lavoro.

# I NOSTRI PUNTI DI FORZA

- ✔ Grande flessibilità, anche in caso di richieste urgenti
- ✔ Affidabilità del servizio clienti, dall'offerta alla consegna alla manutenzione
- ✔ Team giovane e competente in grado di fornire una consulenza completa e precisa
- ✔ Esecuzione periodica della taratura di tutti i sistemi di pesatura, come previsto dalla legge
- ✔ Verifica annuale dei registratori di cassa
- ✔ Puntualità e affidabilità: per noi, ogni promessa è debito!



Le chiavi del nostro successo? Svolgimento impeccabile di ogni lavoro, equo rapporto prezzo/prestazione ed esecuzione puntuale degli incarichi affidatici. Non esitate a metterci alla prova! Saremo lieti di studiare le vostre richieste.

# AFFETTATRICI

## (MOTORIDUTTORI / CINGHIE TRAPEZOIDALI / AUTOMATICHE)

Un'affettatrice professionale – che sia verticale o a gravità, automatica o manuale – è un alleato prezioso nella preparazione di formaggi e salumi a fette. Alcune delle nostre macchine sono state appositamente sviluppate per uno specifico alimento (il prosciutto, ad esempio). Soprattutto quando l'ospite o il cliente richiede grandi quantità di fette, l'affettatrice si rivela indispensabile per agevolare e accelerare il lavoro.





# TRITACARNE

## IN COMBINAZIONE CON GRATTUGIE, ECC.

Nel settore gastronomico, e in particolare nel ramo della trasformazione delle carni, il tritacarne è un utensile essenziale per preparare al meglio l'alimento e avviarlo alle successive fasi di lavorazione. Esso permette, infatti, di macinare grossi pezzi di materia prima riducendoli in una massa idonea a ripieni o simili. Il tritacarne è, dunque, una macchina imprescindibile per qualunque azienda di lavorazione delle carni.



# MACCHINE SOTTOVUOTO



Una macchina per sottovuoto preserva la freschezza degli alimenti e ne allunga i tempi di conservazione. La nostra azienda offre macchine sottovuoto di diverse dimensioni e vari modelli.

# IMPASTATRICI

Le impastatrici a uno o più bracci trovano ampio impiego nel settore della ristorazione. Nei panifici, ad esempio, sono tra le macchine più importanti in assoluto.



# SFOGLIATRICI



Le sfogliatrici sono macchine di cui nessun ristorante, pizzeria o panificio può fare a meno. La nostra offerta include solo apparecchi di prima categoria, che si distinguono per qualità e semplicità di utilizzo.

# FRULLATORI A IMMERSIONE



Nella ristorazione e nelle cucine professionali i frullatori a immersione sono una presenza fissa. Vengono usati per mescolare, miscelare, sminuzzare, tritare e ridurre gli ingredienti in purea. Alcuni modelli sono dotati di regolatore continuo di velocità.

## MIXER / BAR BLENDER

Oggi giorno, è impensabile preparare cocktail di frutta, frullati o frappè di qualità senza l'ausilio di un mixer o bar blender. I nostri apparecchi professionali sono affidabili, robusti, stabili e duraturi. Dotati di lame speciali, tritano e sminuzzano i pezzi di frutta e i cubetti di ghiaccio senza alcuna difficoltà.



# SPREMIAGRUMI

---

Non c'è nulla di più buono di una spremuta di arance preparata sul momento. Perché possiate servire rapidamente ai vostri clienti spremute fresche e ricche di vitamine, vi proponiamo un'ampia gamma di potenti spremiagrumi che vi consentiranno di preparare in modo semplice ed efficace succhi di arance e altri agrumi.





# ESTRATTORI DI SUCCO / CENTRIFUGHE

---

Con un estrattore di succo o una centrifuga è possibile ottenere succhi e centrifugati di frutta e verdura sani e gustosi. I nostri potenti apparecchi garantiscono una lavorazione efficiente e delicata per la preparazione di bevande ricche di vitamine e importanti nutrienti.





# FORNI A MICROONDE



Un forno a microonde scalda cibi e bevande con estrema velocità e grande risparmio energetico. Ciò è possibile grazie alla generazione di un campo elettromagnetico che mette in movimento le molecole degli alimenti. Nel settore gastronomico, i forni a microonde hanno preso piede soprattutto per la loro rapidità, di molto superiore rispetto ai metodi di riscaldamento tradizionali.

# TOSTAPANE / TOSTAPANE A NASTRO

Offriamo modelli concepiti per grandi quantità di pane e dotati di vani extralarge particolarmente adeguati alla tostatura di pane da tramezzino. I tostapane per la ristorazione sono fabbricati in acciaio inossidabile e si distinguono per la pregiata fattura.



# SCALDA WÜRSTEL / MACCHINE PER HOT DOG

Come dice il nome stesso, lo scalda würstel serve a scaldare – e tenere in caldo – würstel e salsicce. Con i nostri apparecchi professionali avrete sempre würstel caldi al punto giusto.



# PIASTRE PER CRÊPE / PIASTRE PER GAUFRE



Le crêpe si preparano stendendo un finissimo strato di pastella su apposite piastre rotonde, fabbricate per lo più in ghisa e riscaldate a gas o a corrente elettrica. Molto apprezzate da grandi e piccini, le crêpe figurano ormai nei menù di numerosi esercizi del settore gastronomico. Lo stesso vale per le gaufre (o waffle), per cucinare le quali si usano piastre diverse e specifiche.

# MONTAPANNA

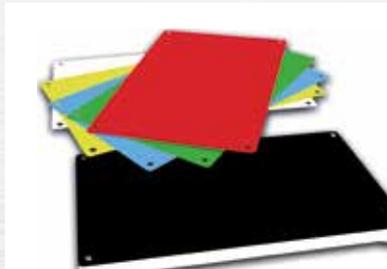
---



Grazie al montapanna, basta premere un pulsante per decorare dessert, caffè e gelati con una deliziosa nuvola di panna montata. In genere, si tratta di apparecchi facili da usare e dotati di un programma di pulizia automatica.

# TAGLIERI

Ecco un tagliere che è sinonimo di igiene e pulizia. La base, una rivoluzionaria lastra in PEHD (polietilene) di prima qualità, può essere lavata in lavastoviglie a 95°C assieme ai fogli di plastica intercambiabili. L'aspetto più ingegnoso di questo prodotto unico è il sistema brevettato "click", che permette di fissare facilmente alla base i fogli destinati a entrare in contatto con i cibi.



# AFFILACOLTELLI (PRODUZIONE PROPRIA)

---

Per chiunque abbia bisogno di affilare coltelli o cutter, accette o attrezzi per il taglio o la tritatura non c'è investimento migliore dell'affilatrice a nastro PRAKTA. La nostra macchina si distingue per la qualità e velocità di affilatura, l'estrema semplicità di utilizzo e la sorprendente versatilità.

Ispirata a una tecnica artigianale secolare, l'affilatrice NASFIL si dimostra una scelta vincente. Grazie al nastro abrasivo rotante a umido garantisce un'affilatura di qualità superiore e di lunga durata. Inoltre, il delicato processo di lavorazione a umido evita fenomeni di combustione del materiale con conseguenti danni e bruciature.





# DISPENSER PER CIOCCOLATA / FONTANE DI CIOCCOLATO



Una fontana di cioccolato attrae tutti gli sguardi e si fa promessa di deliziosi dessert, ottenuti intingendo pezzi di frutta o altri alimenti nell'irresistibile cascata di cioccolato calda.

# SISTEMA DI „PACOSSAGGIO“ PACOJET 4

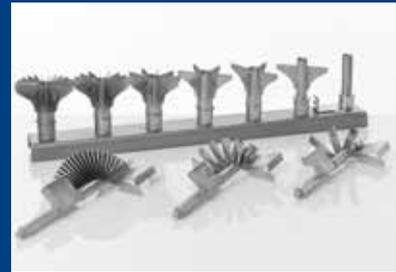
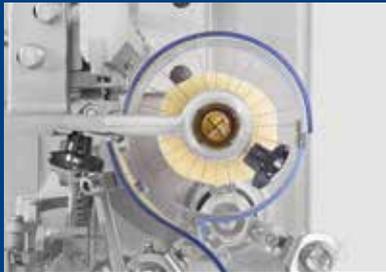
Pacojet è un potente apparecchio ormai indispensabile in qualunque cucina professionale. Questo rivoluzionario attrezzo permette di ottenere con estrema velocità e facilità squisite salse, farce, gelati e altri preparati di impeccabile qualità.



# PELAMELE ELETTRICO

---

Il pelamele elettrico é ideale per sbucciare, detorsolare, dividere e/o affettare le mele. Il pelamele è facile da usare e anche gli utensili da taglio possono essere cambiati rapidamente e facilmente





# MACCHINA DA CUCINA UNIVERSALE

La **SUPRA 6e** colma il divario tra potenti attrezzature da cucina. Supra offre una macchina da cucina universale per la lavorazione di verdure, frutta, carne, salse e impasti.

- ✔ Tagliaverdure
- ✔ Macchina planetaria
- ✔ Steaker, Inteneritore, Tagliastrisce
- ✔ Tritacarne
- ✔ Cutter





# ALTRI ATTREZZI E APPARECCHI PER LA GASTRONOMIA

---

- ✔ Affettaverdure elettrici
- ✔ Cutter
- ✔ Dispenser per bevande calde o fredde
- ✔ Dispenser per cereali
- ✔ Scaldavivande
- ✔ Scaldavivande a ponte termico
- ✔ Scaldavivande a piastra termica
- ✔ Pregiati coltelli Giesser
- ✔ Contenitori termici per il trasporto di alimenti e vivande
- ✔ Segaoossa
- ✔ Pelapatate
- ✔ Apriscatole
- ✔ Registratori di cassa
- ✔ Sistemi di pesatura
- ✔ Macchine da caffè automatiche

[www.simatec.bz.it](http://www.simatec.bz.it)

# CONVINCIAMO CON QUALITÀ



39010 Nals | Nalles (BZ)  
Zollstraße 16 Via Dogana

T. +39 0471 26 23 13 | [info@simatec.bz.it](mailto:info@simatec.bz.it)

T. +39 0471 96 30 00 | [info@mapi-bz.it](mailto:info@mapi-bz.it)

