

LEBENSMITTEL- VERARBEITUNGS- SYSTEME

Bewährte Qualitätsmarken
und zuverlässiger Kundenservice



UMFANGREICHES VERKAUFSPROGRAMM MIT BEWÄHRTEN QUALITÄTSMARKEN

Aus dem Traditionsbetrieb Pagani Berkel ging 2006 die Firma Simatec KG hervor. Im Jahr 2013 übernahm die Simatec KG einen Geschäftszweig der Firma Mapi GmbH in Kaltern und konnte seitdem auf eine mehr als 40jährige Erfahrung im Maschinenbau zurückblicken. Durch die Fusionierung wurden Kräfte und Know-how erfolgreich gebündelt. Das Service- und Produktangebot wurde zum Vorteil der Kunden erweitert, während die Wettbewerbsfähigkeit am Markt deutlich gesteigert werden konnte.

In unserem Verkaufssortiment führen wir ausschließlich bewährte Qualitätsmarken und -produkte. In unserer Ausstellung in der Zollstraße 16 in Nals zeigen wir Geräte und Maschinen für die Gastronomie, die Hotellerie, das Lebensmittelgewerbe und die Fleischverarbeitung. Wir führen außerdem Waagen, Registrierkassen und vieles mehr.

Unser Meister-Reparaturbetrieb und ein gut sortiertes Ersatzteillager gewährleisten den reibungslosen Betrieb der von uns gelieferten Geräte und Maschinen. Ein zuverlässiger Kundenservice und eine kompetente Beratung durch unsere Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

STÄRKEN, MIT DENEN WIR ÜBERZEUGEN:

- ✓ Hohe Flexibilität, auch bei kurzfristigen Anfragen
- ✓ Zuverlässiger Kundenservice – vom Angebot über die Lieferung bis hin zur Wartung
- ✓ Ein junges Team, das Sie rundum kompetent berät
- ✓ Durchführung der periodischen Eichungen jeglicher Wiegesysteme wie vom Gesetz vorgesehen
- ✓ Durchführung der obligatorischen Jahreskontrolle von Registrierkassen
- ✓ Termintreue und Verlässlichkeit:
Wir stehen zu unserem Wort!



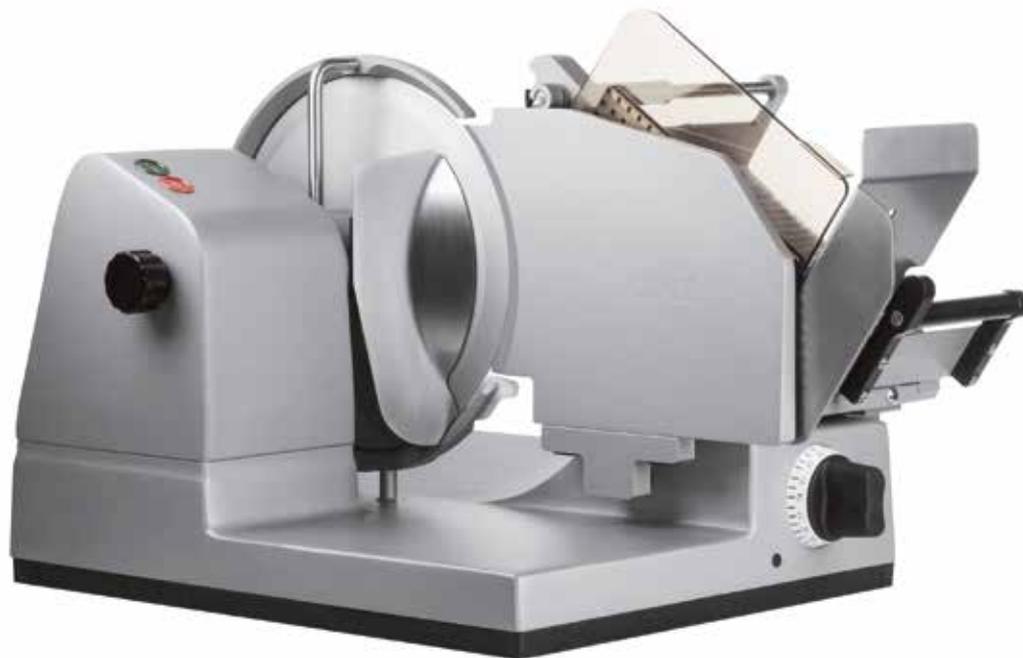
Unsere Kunden überzeugen wir mit der einwandfreien Ausführung unserer Arbeit, einem fairen Preis-Leistungsverhältnis und der pünktlichen Erledigung der uns anvertrauten Aufträge. Stellen Sie uns auf die Probe. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!

SCHNEIDEMASCHINEN

(GETRIEBEMOTOREN / KEILRIEMEN / VOLLAUTOMATEN)

Ob Senkrecht- oder Schrägschneider, vollautomatisch oder manuell: Eine professionelle Aufschnittmaschine ist eine wertvolle Unterstützung bei der Zubereitung von Käse- und Wurstaufschnitt. Einige dieser Maschinen wurden eigens für bestimmte Lebensmittel, wie zum Beispiel Schinken, entwickelt. Vor allem wenn große Mengen Aufschnitt für den Kunden oder den Gast zubereitet werden müssen, erleichtert und beschleunigt die Schneidemaschine das Arbeiten enorm.





FLEISCHWÖLFE

KOMBINIERT MIT KÄSEREIBE USW

Bei der Fleischverarbeitung in der Gastronomie ist ein Fleischwolf unerlässlich, da sich das Fleisch so optimal für die Weiterverarbeitung vorbereiten lässt. Mit ihm gelingt es, aus großen Fleischstücken eine Masse herzustellen, die man für Füllungen und ähnliches verwenden kann. Somit gehört der Fleischwolf zur Grundausstattung eines jeden fleisch- oder wurstverarbeitenden Betriebes.



VAKUUMIERGERÄTE



Vakuumiergeräte halten Lebensmittel frisch und verlängern ihre Haltbarkeit. Bei uns erhalten Sie Vakuumierer in verschiedenen Größen und Ausführungen.

RÜHRMASCHINEN

Rührmaschinen wie Teigknetmaschinen oder Knetmaschinen mit Taucharmen werden vielfach in der Gastronomie verwendet. In Bäckereibetrieben zählen Teigknetmaschinen zu den wichtigsten Arbeitsutensilien überhaupt.



TEIGAUSSWALZMASCHINEN



Eine Teigauswalzmaschine ist unverzichtbar für Restaurants, Pizzerias oder Bäckereien. Wir bieten Ihnen Top-Geräte, die mit Qualität und Benutzerfreundlichkeit überzeugen.

STABMIXER



In der professionellen Gastronomie und in Großküchen sind leistungsfähige Stabmixer zum Mischen, Zerkleinern, Pürieren und Rühren von Zutaten nicht mehr wegzudenken. Bestimmte Modelle verfügen zusätzlich über einen stufenlosen Drehzahlregler.

COCKTAIL MIXER / BAR BLENDER

Bei der Zubereitung von Fruchtcocktails oder Milchmixgetränken sind hochwertige Cocktail Mixer oder Bar Blender unverzichtbar. Unsere Blender arbeiten zuverlässig und sind robust, stabil und langlebig. Mit ihren speziellen Messerköpfen zerkleinern unsere professionellen Blender mühelos Früchte und Eiswürfel.



ORANGENPRESSMASCHINEN

Orangensaft schmeckt am besten frisch gepresst. Damit Sie Ihre Gäste im Handumdrehen mit frischem, vitaminreichem Saft verwöhnen können, bieten wir Ihnen leistungsstarke Saftpressen in verschiedenen Ausführungen an, mit denen Sie mühelos und effizient Orangen und andere Zitrusfrüchte pressen können.





ENTSAFTER / SAFTZENTRIFUGEN

Entsafter und Saftzentrifugen verwandeln Obst und Gemüse in köstliche, kerngesunde Säfte. Unsere leistungsstarken Geräte gewährleisten ein effizientes Entsaften; außerdem bleiben wichtige Vitamine und Nährstoffe durch die schonende Verarbeitung erhalten.





MIKROWELLEN



Eine Mikrowelle erwärmt Speisen und Getränke blitzschnell und energiesparend. Dies geschieht durch die Erzeugung eines elektromagnetischen Feldes, das die Moleküle der Speisen in Bewegung versetzt. In der Gastronomie haben sich Mikrowellengeräte insbesondere aufgrund ihrer Schnelligkeit gegenüber herkömmlichen Erhitzungsmethoden bewährt.

TOASTER / DURCHLAUFTOASTER

Unsere Toaster-Modelle sind für größere Mengen Brot gedacht und eignen sich aufgrund der extra breiten Schlitz hervorragend für Sandwich-Toasts. Toaster für die Gastronomie bestehen aus robustem Edelstahl und überzeugen durch ihrer hochwertigen Verarbeitung.



WÜRSTCHENWÄRMER / HOT-DOG GERÄTE

Wie der Name schon sagt, sind Würstchenwärmer zum Erwärmen von Würsten gedacht. Mit unseren professionellen Geräten sind Sie sicher, dass die Würstchen genau richtig heiß werden und gleichmäßig warm bleiben.



CRÊPE-EISEN / WAFFELMASCHINEN:



Crêpe-Geräte sind runde, zumeist aus Gusseisen hergestellte beheizte Platten, auf denen der Crêpe-Teig in einer hauchdünnen Schicht aufgetragen wird. Crêpe-Eisen können entweder mit Gas oder mit Strom betrieben werden. Die bei Groß und Klein beliebten Waffeln sind auf den Speisekarten zahlreicher Gastronomiebetriebe zu finden. Das Backen der Waffeln übernehmen Waffeleisen.

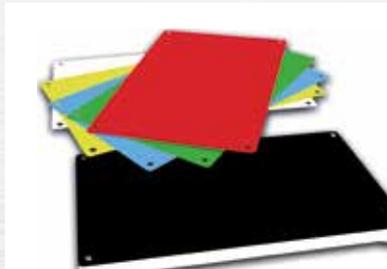
SAHNEMASCHINEN



Mit einer Sahnemaschine lassen sich Desserts, Kaffeespezialitäten und Eisbecher auf Knopfdruck mit einer köstlichen Sahnehaube verfeinern. Üblicherweise verfügen sie über ein automatisches Reinigungsprogramm und sind leicht zu bedienen.

SCHNEIDEBRETTER:

Mit diesem Schneidebrett sind Sie in Punkto Hygiene und Sauberkeit auf der sicheren Seite. Die revolutionäre Basisplatte besteht aus hochwertigem PEHD (Polyethylen). Das besondere Highlight ist sein geniales, patentiertes „Click-System“, mit dem die Auflagen, auf denen die Rohwaren geschnitten werden, aufgeklickt werden. 6 unterschiedliche Farben nach HACCP-Richtlinien ergeben den Vorteil, dass für jedes Produkt eine andere Auflage verwendet werden kann.



MESSERSCHLEIFMASCHINEN

(EIGENE PRODUKTION)

Unsere PRAKTA Bandschleifmaschine ist überall dort eine gute Investition, wo Hand- und Kutmesser, Beile und sonstige Schneide- und Hackwerkzeuge geschliffen werden. Ein feiner und schneller Schliff, einfachste Bedienung und vielseitige Verwendbarkeit zeichnen diese Maschine aus.

Die NASFIL Schleifmaschinen machen sich eine jahrhundertealte Handwerkstechnik zunutze. Das nass rotierende Schleifband sorgt dabei für ein ausgezeichnetes und lang anhaltendes Schnittprofil. Und da der schonende Nassschliff Materialverbrennungen vorbeugt, ist NASFIL eine besonders gute Wahl.





SCHOKOLADEDISPENSER / SCHOKOLADEBRUNNEN



Schokobrunnen sind echte Hingucker und leckere Nachtschlieferanten. Mit diesen Geräten lassen sich Früchte und andere Lebensmittel mit einer verführerischen, warmen Schokoladenschicht überziehen.

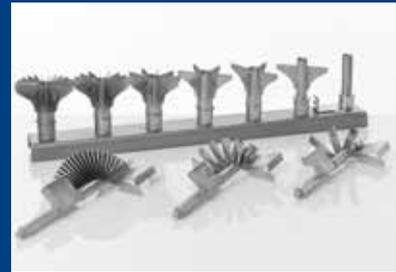
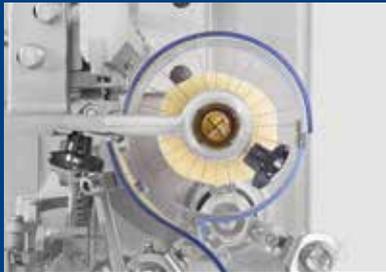
PACOJET 4 PACOSSIERSYSTEM

Der Pacojet ist ein leistungsfähiges Profi-Küchengerät, mit dem sich rasch und unkompliziert hochwertige Speisen herstellen lassen. Mit dem Pacojet geht das Arbeiten schnell und einfach von der Hand. Binnen kürzester Zeit entstehen leckere Saucen, Farcen, Eiscremes und vieles mehr.



APFELSCHÄLMASCHINE

Die Apfelschälmaschine ist perfekt geeignet zum Schälen, Entkernen, Teilen und/oder Scheibenschneiden von Äpfeln. Sie ist einfach zu bedienen, auch die Schneidewerkzeuge können schnell und problemlos gewechselt werden.



UNIVERSALKÜCHENMASCHINEN

Die **SUPRA 6e** schließt die Lücke zwischen leistungsfähiger Küchenmaschine und Großküchenmaschinen. Supra bietet eine universell einsetzbare Küchenmaschine zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Fleisch, Soßen und Teigen.

- ✔ Gemüseschneidemaschine
- ✔ Fleisch- und Gemüsewolf
- ✔ Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke
- ✔ Cutteraufsatz
- ✔ Steaker, Mürber, Streifenschneider





WEITERE GASTROGERÄTE:

- ✔ Gemüseschneidemaschinen
- ✔ Cutter
- ✔ Getränkespender für Warm- oder Heißgetränke
- ✔ Müslidispenser
- ✔ Chafing Dishes
- ✔ Wärmebrücken
- ✔ Warmhalteplatten
- ✔ Hochwertige Giesser Messer
- ✔ Thermobehälter für den Lebensmitteltransport
- ✔ Knochensägen
- ✔ Kartoffelschälmaschinen
- ✔ Dosenöffner
- ✔ Registrierkassen
- ✔ Wiegesysteme
- ✔ Kaffeevollautomaten

www.simatec.bz.it

WIR ÜBERZEUGEN DURCH QUALITÄT



39010 Nals | Nalles (BZ)
Zollstraße 16 Via Dogana

T. +39 0471 26 23 13 | info@simatec.bz.it
T. +39 0471 96 30 00 | info@mapi-bz.it

