



fantini silvano

Progettazione e arredo grandi cucine
Macchine per negozi, bar e hotel

Projektierung und Einrichtungen
für Grossküchen
Maschinen für Läden, Bars u. Hotels

Il mondo delle grandi cucine





La sede
e lo showroom
di Bolzano



Der Sitzung
und die Showroom
in Bozen



La sala dimostrazioni
e il magazzino

Die Demonstration Saal
und der Magazin

La ditta Fantini Silvano opera dal 1970 nel settore alberghiero e ristorativo, commercializzando, in esclusiva sul territorio **locale e nazionale**, attrezzature d'elevata qualità, come allestimenti per cucine, lavanderie, bar, celle frigorifere, di produzione italiana e estera, così da far fronte alle esigenze tecnologiche in costante evoluzione. Nel corso degli anni, grazie al valido contributo del suo personale e agli ottimi risultati ottenuti sul mercato, la nostra azienda si è sviluppata e ristrutturata, contando attualmente ben 20 collaboratori, tra **tecnici, progettisti, responsabili amministrativi e agenti di commercio**, e una superficie aziendale di 1.500 m². Il nostro ufficio tecnico è in grado di occuparsi, oltre che della **progettazione**, anche dell'assistenza e del controllo dei lavori in cantiere, al fine di garantire un **risultato a regola d'arte**.

Seit 1970 beliefert die Firma Fantini Silvano - in Alleinvertretung auf dem lokalen und nationalen Markt - die Hotel- und Gastronomiebranche mit hochqualitativen Küchen-, Wäscherei-, Bar- und Kühlraumausstattungen auf dem neuesten Stand der Technik italienischer und ausländischer Produktion. Die professionelle Arbeit unseres Teams sowie die optimalen Marktergebnisse ließen unser Unternehmen in den letzten Jahren auf 20 Mitarbeiter - Techniker, Projektanten, Verwaltungsleiter und Handelsagenten - wachsen und die Betriebsfläche auf 1.500 m² erweitern. Unser Technisches Büro befasst sich neben Planung und Service auch mit der Baustellenkontrolle und garantiert somit ein kunstgerechtes Endresultat.

dal-seit
1970

www.fantinisilvano.com

...al servizio della cucina!
...Alles für Ihre Küche!



Forte dei risultati ottenuti in questi anni, grazie anche **al valore qualitativo dei prodotti commercializzati**, la nostra azienda a conduzione familiare ha proseguito il suo percorso verso uno sviluppo costante e in questa direzione continuerà anche in futuro. Infatti, uno dei primi progetti a venire sarà, senza dubbio, il potenziamento del personale sia nel settore commerciale sia in quello tecnico.

Una novità degli ultimi anni è costituita dall'apertura della nostra attività commerciale verso i **mercati esteri** come Francia, Inghilterra, Repubblica Ceca, Austria e Germania, dove sono state progettate e fornite cucine complete con la piena soddisfazione dei nostri acquirenti. Uno degli obiettivi primari della nostra attività futura è, dunque, **il rafforzamento della nostra posizione sul mercato italiano e il potenziamento dei rapporti con altri paesi europei.**

Unser Familienbetrieb setzt nach den in diesen Jahren erzielten Erfolgen und mit seinen qualitätsstarken Produkten auch in Zukunft auf die ständige Weiterentwicklung. Eines der ersten Zielvorhaben sieht die Erweiterung unseres kommerziellen und technischen Mitarbeiterstabes.

Nach der Ausdehnung unserer Handelstätigkeit auf **ausländische Marktpotenziale** wie Frankreich, England, die tschechische Republik, Österreich und Deutschland, für die komplette Kucheneinrichtungen mit voller Kundenzufriedenheit geplant und geliefert wurden, besteht eines unserer Hauptziele nun in **der Verstärkung unserer italienischen Marktposition und im Ausbau unserer Geschäftsbeziehungen mit weiteren europäischen Ländern.**



Progettazione - Planung

Forniamo consulenza per la realizzazione di progetti per grandi cucine destinate ad alberghi, ristoranti e bar.

Wir bieten Beratung bei der Planung von Großküchen für Hotels, Restaurants und Bars.

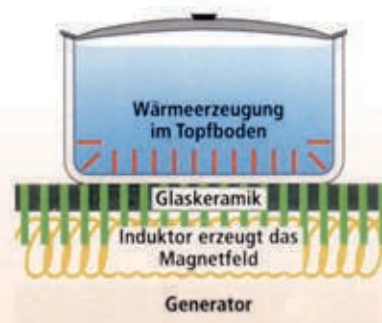
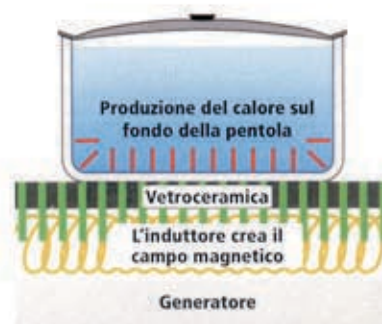


Principio dell'induzione

Diversamente dai piani di cottura tradizionali, nella cottura ad induzione il processo di riscaldamento avviene direttamente sul fondo della pentola. Il vetroceramica funge esclusivamente da superficie d'appoggio e non da trasmettitore di calore. Senza la pentola non succede niente: il piano di cottura non si scalda e non vi è consumo di energia.

Risparmio energetico senza precedenti grazie all'energia prodotta in pochi secondi e la possibilità di regolazione continua. I lunghi periodi di preriscaldamento della superficie di cottura spariscono garantendo un risparmio energetico del 50/85%. I temuti "picchi di corrente" e gli altri costi energetici ad essi connessi vengono ridotti drasticamente. Nel diagramma è visibile l'andamento della potenza in una normale giornata a confronto.

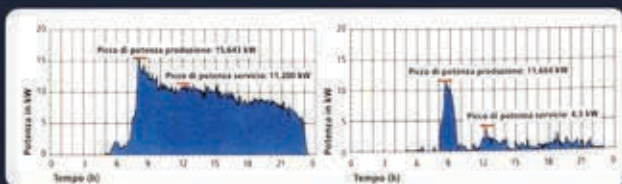
Fonte: ristorante autostradale Mövenpick, Kempthal, Svizzera.



Kochen mit Induktion

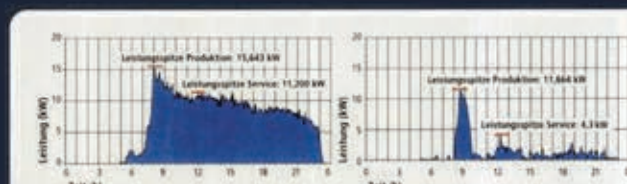
Das Prinzip ist einfach. Im Gegensatz zu konventionellen Kochstellen erfolgt beim Induktionskochen die Wärmeerzeugung direkt im Topfboden. Beim Induktionskochfeld dient die Glasskeramik lediglich als Standfläche für das Kochgeschirr, nicht aber zur Wärmeübertragung. Ohne Topf geht gar nichts. Steht keine Pfanne auf dem Herd, gibt es kein Aufheizen des Kochfeldes und somit keinen Energieverbrauch. Beispiellose Energieersparnis. Die sekundenschnell Energie und die stufenlos regulierbare Leistung ermöglichen dem Anwender „auf dem Punkt“ zu kochen. Stundenlanges Vorwärmen der Kochstellen erübrigt sich. Energieeinsparungen von 50 bis 85% je nach Betrieb sind die Regel. Die gefürchteten „Stromspitzen“ und die damit verbundenen hohen Leistungs- und Energiekosten werden drastisch gesenkt. Im Diagramm sehen Sie den Leistungsverlauf eines Durchschnittstages im Vergleich.

Quelle: Autobahnrestaurant Movenpick, Kempthal, Schweiz.



Forno con grande piano di cottura in acciaio, potenza 16 kW.
Consumo energetico giornaliero: 152,2 kWh

Forno con grande piano di cottura ad induzione, potenza 36 kW.
Consumo energetico giornaliero: 25,2 kWh



Herd mit Stahl-Grosskochfeld, Leistung 16 kW
Energie pro Tag: 152,2 kWh

Herd mit Stahl-Grosskochfeld, Leistung 36 kW
Energie pro Tag: 25,2 kWh

Menu System

MENU SYSTEM

the fine art of cooking

Sistemi di cottura ad induzione su misura.

Prodotti di alta qualità di produzione svizzera
20 anni di esperienza nella tecnica dell'induzione
5 anni di garanzia e assistenza competente
Eccellente rapporto prezzo-prestazione

Individuell massgeschneiderte Induktions-Herdanlagen.

Hochwertige Qualitätsprodukte aus Schweizer Herstellung
20 Jahre Erfahrung in der Induktionstechnik
5 Jahre Garantie und kompetenter Service
Ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis



Referenze: Blocchi cottura



Hotel Cappella - Colfosco (BZ)



Hotel Schönblick - San Genesio (BZ)



Hotel Steidlerhof - Bolzano/Bozen



Ristorante Manus - Bolzano/Bozen

Arredamento cucine

Realizziamo e progettiamo tutte le nostre cucine a misura del cliente.



Hotel Palace & Espace Henri Chenot - Merano (BZ)



Per questo cliente speciale abbiamo progettato e realizzato in soli 2 mesi una cucina di più di 500 m². Al suo interno hanno trovato posto più di 16 diverse zone di lavoro studiate per ottimizzare l'organizzazione del lavoro:

- Zona prelavazione carni, pesce e verdure
- Zona cottura a vapore e abbattimento
- Zona lavorazione entremeter
- Zona lavorazione rotissier
- Zona cottura per il ristorante
- Zona cottura per il self service del personale
- Zona cucina fredda
- Zona finishing e distribuzione
- Zona distribuzione piatti freddi e dessert

- Office colazione
- Office camerieri
- Laboratorio pasticceria
- Zona gelato e pasta fresca
- Zona lavaggio stoviglie
- Zona lavaggio pentole
- Zona lavaggio bicchieri

Tutti piani di lavoro sono stati realizzati in un pezzo unico con spessore acciaio 20/10 e hanno bordi e angoli arrotondati, bordo frontale salva goccia e alzatine a muro.

Tutti i mobili e i pensili, sia essi neutri, caldi o refrigerati, sono stati realizzati con finitura Hy2.



Gartenhotel Völserhof - *Fiè allo Sciliar (BZ)*





Castello privato - Cortaccia (BZ)





Referenze

Villa Privata - *San Bonifacio / Corsica (Francia)*



Hotel Girlanerhof - Cornaiano / Appiano (BZ)



Brunner GSM5



Il meglio del taglio:

un piacere per gli occhi e per il palato

I tagliaverdure BRUNNER sono in grado di riprodurre pressoché tutti i tipi di taglio manuale.

Un'ampia gamma di oltre una quarantina di dischi consentono al cuoco di dar forma alla propria fantasia e di stupire gli ospiti non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche estetico.

Rispetto alle verdure tagliate con una lama non affilata o una macchina tradizionale, le superfici di quelle tagliate a trazione e con lame sottili ed affilate presentano una scalfittura minima.

Risultato: verdura e frutta restano fresche più a lungo, forniscono valori nutritivi di gran lunga migliori e una percentuale nettamente superiore di sostanze nutritive. Chi sceglie uno dei nostri tagliaverdure decide di avere considerevoli vantaggi rispetto alle macchine tradizionali.



Brunner SWISS Bidone

Lo SWISSBIDONE è un robot unico che offre in maniera raffinata diverse funzioni: cutter e spremiagrumi. E' l'unico cutter in commercio ad avere un motore monofase con regolatore di velocità che permette al coltello di raggiungere una velocità di rotazione di 3.600 giri / minuto.

Grazie al meccanismo brevettato "easy swing", lo svuotamento del prodotto trattato è molto semplice e veloce, in quanto la macchina è completamente ribaltabile.

La struttura è interamente in acciaio, il sistema di comando diretto è estremamente affidabile e robusto. La vasca interna estraibile garantisce una perfetta pulizia.

Conforme alle vigenti norme haccp.



Hugentobler Hold-o-mat

HUGENTOBLER

Kochsysteme HG 3000®

hold-o-mat

Hold-o-mat l'originale

Hold o Mat è un'apparecchiatura precisa ed economicamente vantaggiosa per mantenere le pietanze, in particolare carne, arrosti e grigliate in precise condizioni di temperatura e umidità.

Un sistema intelligente di deumidificazione permette di mantenere un clima di camera ideale. Hold-o-mat è in grado anche di cuocere le pietanze a bassa temperatura durante la notte, facendo risparmiare così molto denaro. Inoltre funzionando con 230 Volt e avendo una potenza di 1 kW i "picchi" di corrente vengono eliminati.



Pacojet

PACOJET - Per pacossare gli alimenti surgelati

"PACOSSARE" significa: Sminuzzare, trasformare in mousse e purea gli alimenti surgelati.



Sviluppata in Svizzera. Per cucinare nel mondo. E' un apparecchio silenzioso ed affidabile in pregiato materiale con alloggiamento in nickel - cromo. Pacojet è sinonimo di una tecnologia di cucina all'avanguardia, sperimentata e convalidata da severi test tecnico - qualitativi.

Riempire i contenitori in acciaio al cromo con gli ingredienti tagliati in modo grossolano e mettere il tutto nel congelatore.

Gli alimenti surgelati sono lavorati, nel contenitore originale, tramite una lama fusoria a rotazione rapida, con un avanzamento di massima precisione sotto pressione. Un microprocessore controlla regola e controlla i processi interni di lavorazione.

Il risultato è riscontrabile in pregiate pietanze, con una qualità di produzione sempre perfetta.

Rotor ROTOR

GT 95 2L Inox / Polycarbonato 4L CNS / Polycarbonato

Il frullatore adattabile ad ogni situazione.

Il frullatore ROTOR GT è un utensile pratico dalle alte prestazioni destinato alla cucina professionale.

Grazie al suo motore silenzioso e alla sua grande versatilità si adatta anche agli tutti gli esercizi pubblici, come bar, pub, ecc.

Questo potente frullatore permette di mescolare, macinare, amalgamare, omogeneizzare ed emulsionare bevande ed alimenti con estrema semplicità e in tutta sicurezza.



Sanamat Plus

Centrifuga professionale

La centrifuga SANAMAT permette la preparazione di succhi freschi di frutta e verdura con una semplicità ed una velocità straordinarie. Questa centrifuga è concepita per l'uso quotidiano in esercizi pubblici, mense, cucine dietetiche, cliniche e ospedali.

E' dotata di un sistema, che permette di espellere continuamente ed in maniera del tutto automatica le parti solide private del succo convogliandole nell'apposito contenitore.

La grande produzione e la perfetta separazione tra succo e resti è resa possibile dal potente e silenzioso motore che raggiunge la velocità di rotazione di ben 8000 giri al minuto. Le parti che vengono a contatto con il succo sono tutte in acciaio inossidabile di prima qualità e si smontano con estrema facilità, garantendo così sempre una perfetta igiene.

La centrifuga SANAMAT soddisfa tutte le normative di sicurezza CE.



Vitammat Plus

La centrifuga dalle alte prestazioni

La centrifuga VITAMAT permette la produzione di succhi freschi e naturali di frutta e di verdura.

Questa centrifuga è dotata di un sistema, che permette di espellere continuamente ed in maniera del tutto automatica le parti solide private del succo convogliandole nell'apposito contenitore.

Il motore estremamente potente, dotato di regolatore elettronico e il capiente foro di alimentazione, permettono la lavorazione di grandi quantità di frutta e verdura. VITAMAT soddisfa le più severe e recenti norme di sicurezza.



Zummo

ZUMMO 

ZUMMO ha sviluppato un innovativo sistema di spremitura: il succo non viene a contatto con la buccia. Solo la polpa e non la buccia viene spremuta.

Questo fa sì che il succo non venga contaminato dall'olio amaro contenuto nella buccia.

Il risultato è un succo 100% naturale e buono!



Zummito & Z14

- Grande attrazione visiva
- Aumenta le vendite
- Spreme a vista
- Altamente igienica
- Senza contatto manuale
- Facilissima da pulire
- Succo naturale al 100%
- Succo senza olio amaro della buccia
- Spreme tutti gli agrumi (pompelmi, arance, limoni, lime, mapo e mandarini)
- Ammortamento in breve tempo
- Meccanicamente molto robusta
- Potenza da 275 W
- Produzione 11 arance/minuto (circa 55 litri/ora)

HOBART - Lavaggio

Un marchio sinonimo di qualità ed innovazione

Dalle piccole lavapiatti fino alle grandi soluzioni di lavastoviglie semi e completamente automatiche, HOBART è leader del mercato delle attrezzature di lavaggio per bar, ristoranti, mense, macellerie, panetterie e ospedali.



RATIONAL - forni

Nuovi forni RATIONAL con Self Cooking Control®

Vi consentono di affrontare con successo le attività quotidiane della cucina: si possono cuocere a forno dolci e arrosti, grigliare, cuocere a vapore, stufare, scottare e fare molto di più, tutto con un solo apparecchio.



Fornitori - Lieferanten

Menu System



Manconi

Arneg



Omega

DSL



FriFri

Friulinox



Zummo

Brunner



Castel MAC

Hugentobler



Hobart

Paco Jet



Miele

Rotor



Rational

SYS



Lainox

Webomatic



Zanolli

La Monferrina



Scotsman

40 anni al servizio della cucina,
progettiamo e forniamo
grandi cucine di alta qualità

Wir planen und liefern
seit 40 Jahren
hochwertige Kücheneinrichtungen



fantini silvano

Fantini S.a.s.

d. Fantini Silvano & C.

39100 Bolzano - Bozen

Via Enzo Ferrari-strasse 1

Tel. +39 0471 251011

Fax +39 0471 251588

info@fantinisilvano.com

www.fantinisilvano.com