



ProjectFood amplia il catalogo con attrezzature per la ristorazione sempre piÃ¹ moderne ed efficienti

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

La ristorazione moderna richiede sempre piÃ¹ tempi d'esecuzione precisi, un servizio di qualitÃ e di preparazione che sia in grado di andare ad esaltare le caratteristiche delle materie prime impiegate e dei piatti proposti in carta.

Per riuscire a supportare il lavoro degli chef, una cucina professionale ha bisogno di essere efficiente e funzionale, con un'attrezzatura da ristorazione di alta qualitÃ , moderna e che offra ottime prestazioni.

Le attrezzature per la ristorazione si rinnovano, diventano ogni anno piÃ¹ moderne ed efficienti, per riuscire a fornire ad un locale soluzioni tecnologiche avanzate progettate sia per la cucina sia per chi lavora dietro al pass.

ProjectFood per venire incontro alle nuove esigenze dei ristoratori, attraverso il suo e-commerce specializzato nelle attrezzature per ristorazione, ha ampliato il proprio catalogo con proposte pensate per chi desidera costruire o rinnovare la propria cucina, la zona di servizio o l'area bar, ottenendo vantaggi in termini di qualitÃ delle lavorazioni, efficienza operativa e riduzione dei tempi di lavoro.

Dalle soluzioni per la conservazione alla cottura digitale, fino alla minuteria da cucina l'obiettivo Ã dare ai ristoratori strumenti professionali che rendano il lavoro in cucina piÃ¹ fluido, organizzato e redditizio.

Negli ultimi anni le esigenze di chi gestisce un locale sono cambiate: i ritmi sono piÃ¹ veloci, i menu piÃ¹ complessi e i servizi sempre piÃ¹ sotto pressione. Per questo motivo cresce la richiesta di attrezzature ristorazione compatte, versatili e a basso consumo, in grado di sostenere una produzione continua senza sacrificare la qualitÃ del piatto in uscita.

Ecco perché quando si rinnova una cucina o la si arreda per la prima volta è importante affidarsi a professionisti del settore che offrono un ampio catalogo di attrezzature ristorante, permettendoti di scegliere dalla linea freddo, alla cottura, lavaggio all'arredamento per cucine in acciaio inox, per progettare una cucina professionale che sia funzionale, coerente e facilmente modulabile a seconda delle proprie esigenze.

ProjectFood lavora proprio con questo obiettivo: attraverso un e-commerce completo dedicato ad ogni settore della ristorazione, con attrezzature selezionate, di qualità e moderne, al quale affianca una lunga esperienza nel settore, oltre che un'assistenza specializzata.

Gli esperti e i consulenti di ProjectFood, infatti, offrono anche un servizio di progettazione pensato per strutturare degli spazi funzionali e offrire esperienza e conoscenza approfondita del settore, fornendo ai propri clienti la possibilità di costruire una cucina su misura.

Una linea freddo efficiente nel proprio ristorante, e nelle attività dedicate alla preparazione e trasformazioni degli alimenti, permette di lavorare in sicurezza, ridurre gli sprechi e organizzare meglio le preparazioni.

All'interno del catalogo ProjectFood trovi una gamma completa di prodotti pensati per la refrigerazione nel settore della ristorazione. Tra le principali soluzioni di linea freddo spiccano: armadi refrigerati in acciaio inox, frigo per bibite, tavoli refrigerati, abbattitori di temperatura, fabbricatori di ghiaccio, banchi pizzeria, cantine vino, celle frigorifere e vetrine gelato.

Per i ristoranti che servono carni ci sono anche soluzioni innovative dedicate alla stagionatura e alla frollatura, moderne ed efficienti. Ogni attrezzatura professionale è progettata per garantire temperature stabili, consumi contenuti e massima praticità di pulizia, grazie a strutture interne con angoli arrotondati e sistemi di sbrinamento automatico.

Per chi cerca una soluzione all in one, i tavoli refrigerati uniscono piano di lavoro e refrigerazione in un unico elemento, ottimizzando gli spazi e rendendo più efficiente la mise en place. Cantine vino e frigo per bibite, invece, permettono di valorizzare la carta dei vini e le bevande in sala, con un impatto diretto anche sull'esperienza del cliente.

Tra le attrezzature per la ristorazione che stanno cambiando il modo di lavorare in cucina ci sono i forni con touchscreen di ultima generazione. ProjectFood propone forni combinati compatti con comandi digitali, pensati per ristoranti che hanno bisogno di una cottura precisa, ripetibile e sotto controllo in ogni servizio.

I modelli touchscreen permettono di impostare con precisione la temperatura, regolando anche la velocità della ventola e scegliendo tra diverse modalità di cottura, come vapore, combinato e convezione a secco.

Questi forni professionali uniscono un ingombro contenuto a funzioni avanzate: È possibile memorizzare le ricette, gestire le fasi di cottura e monitorare la temperatura al cuore del prodotto, per risultati sempre uniformi anche per le preparazioni più delicate. I forni ventilati con sistema touchscreen di ProjectFood sono pensati per offrire ai ristoranti un prodotto ad alte prestazioni, in grado di garantire versatilità di cottura e standard elevati in ogni momento del servizio.

Oltre alle grandi macchine per freddo e per la cottura, ProjectFood offre una vasta gamma di attrezzature da ristorazione per la preparazione e il servizio quotidiano. Dalle cucine modulari a piastre a fuochi, da combinare con cestelli bollitori efficienti e moderni, fino alle nuove soluzioni per le cucine etniche come le vaporiere elettriche su base con cestelli dedicati.

Nel catalogo dedicato alla cucina ci sono soluzioni come: mixer, cioccolatiere, tagliaverdure, bagnomaria, grattugie elettriche, frullatori, centrifughe e molte altre soluzioni per il lavoro dedicato alla preparazione della linea. Questi strumenti, spesso sottovalutati, incidono direttamente sulla velocità di preparazione, sulla standardizzazione delle ricette e sulla sicurezza degli operatori.

Avere una dotazione completa di attrezzature ristorante, dalla preparazione alla finitura, permette di organizzare meglio le partite di cucina e ripartire i carichi di lavoro tra brigata e laboratorio. Non mancano poi le attrezzature per la refrigerazione delle bevande, soluzioni per il banco, sistemi di lavaggio e accessori pensati per un servizio intenso durante tutto l'arco della giornata.

ProjectFood nasce da una lunga tradizione familiare nel mondo della ristorazione e oggi rappresenta un punto di riferimento per chi cerca attrezzature per bar e ristoranti, forni, piani cottura, macchinari per il lavaggio, arredamento inox, abbattitori e frigoriferi.

Oltre all'e-commerce, con spedizioni rapide in tutta Italia e un'ampia gamma di prodotti disponibili, l'azienda offre assistenza dedicata, preventivi su misura e una consulenza attenta per la progettazione di cucine professionali complete.

Questo consente ai ristoranti di avere un interlocutore unico per tutte le proprie attrezzature professionali, dall'avviamento alla manutenzione. Inoltre, poter contare su un team che conosce il settore e le esigenze reali di chi lavora in cucina è un vantaggio competitivo concreto.

Investire nelle attrezzature per ristorazione moderne ed efficienti offre la possibilità di costruire le basi per un'attività solida, efficiente e pronta a crescere. Che si tratti di rinnovare la linea freddo, introdurre forni digitali, potenziare o completare la dotazione di cucina e bar, il catalogo rinnovato presenta delle soluzioni su misura per ogni tipologia di locale.

Con un'offerta completa di attrezzature, servizi di consulenza, progettazione e assistenza, ProjectFood si pone come partner di riferimento per chi vuole costruire o rinnovare una cucina professionale moderna, funzionale e orientata al risultato.

Fondata nel 1996, Imarisio Srl nasce per offrire un servizio completo di fornitura e manutenzione di attrezzature professionali per ristoranti e strutture ricettive. Nel 2015 approda online con la nascita di ProjectFood Srl, che in pochi anni diventa un punto di riferimento nel settore delle attrezzature per la ristorazione in tutta Italia. Oggi ProjectFood può contare su una rete di oltre 80 centri assistenza sul territorio nazionale, garantendo supporto rapido e qualificato. Il suo successo si basa sulla fiducia dei clienti, costruita attraverso prodotti di qualità e un servizio costante e concreto.

Contatti:

Projectfood

info@projectfood.it

default watermark

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Projectfood

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Giugno 21, 2026

Autore

redazione