



HORECA
INNOVATIE GROEP

Oude Baan 49
5125 NG - Hulten
+31 (0)161 23 48 68

De Italiaanse dagen
OP 12 & 19 JUNI 2023
IN NEDERLAND & BELGIË



Scan dan de QR-code schrijf je in!
Quindi scansiona il codice QR e registrati!

www.horecainnovatiegroep.nl/italiaanse-dagen
voor de workshops & inschrijvingen



CLIO TV
INTERIOR COLLECTIVE



Laat u inspireren door interior collective!

Wij zijn Interior Collective, jouw eigen team van ontwerpers, waarmakers en vakmannen.

Vanuit het zuiden van Nederland creëren we samen jouw ideale wereld. Onze creativiteit in combinatie met een maatwerkadvies biedt voor iedere horecagelegenheid een uniek totaalconcept.

Kom langs bij onze ontwerpsters voor een vrijblijvend inspiratie gesprek. Zij voorzien u graag van een goed advies!

Siamo Interior Collective, il vostro team personale di designer, arredatori e artigiani con sede nel sud dei Paesi Bassi.

La nostra creatività e la consulenza su misura sono elementi fondamentali per fornirvi la soluzione ideale per ogni spazio. Vi supporteremo per aiutarvi a creare il vostro mondo ideale: da un ambiente di vita lussuoso a un concetto di ospitalità estroversa.

Durante le giornate italiane, portando le planimetrie e le foto, vi offriamo una consulenza gratuita per l'Interior design!



www.burgio.be

info@burgio.be

B
BURGIO
VINO E GASTRONOMIA

Italian wine,
delicacies
and more...



**Dé specialist voor jouw pizza,
pasta en grill concept!**

HORECA
INNOVATIE GROEP



Giancarlo Cascu
Esperto di cucina italiana
di Horeca Innovatie Groep

Horeca Innovatie Groep,
de specialist voor uw
pizza, pasta & grill concept

HIG, al meer dan 12 jaar actief in de professionele keukens, waarbij pizza, pasta & grillen centraal staan. In onze experience center te Hulten (nabij Tilburg), hebben wij een oude geitenmelk boerderij omgetoverd tot een showroom vol professionele equipment en geven wij regelmatig masterclasses op het gebied van pizza, pasta en grillen.

Merken als GEMM, MARANA FORNI, SUNMIX en OEM zijn al jaren vaste partner en behoren tot de top in professionele apparatuur. Alle apparaten worden gefabriceerd in Italië.

Kijk eens op onze website voor professionele keuken (projecten), referenties Marana Forni, Culinaire support en nog veel meer! Meer weten, neem dan contact met ons op: +31 (0) 161 23 48 68 / info@horecainnovatiegroep.nl

Totaalexpertise in
grootkeukentechniek
HORECAINNOVATIEGROEP.NL



Horeca Innovation Group,
l'esperto per il tuo concetto
di pizza, pasta e grill!

HIG, da più di 12 anni è specializzata nella proposta e realizzazione di progetti per cucine professionali, dove pizza, pasta e grigliate rappresentano l'offerta principale. Nella nostra azienda a Hulten (vicino a Tilburg), abbiamo trasformato un vecchio allevamento di capre da latte in un'accogliente showroom dove sono esposte attrezzature professionali, a vostra disposizione per essere testate: qui organizziamo regolarmente corsi di perfezionamento nel campo della pizza, della pasta e della griglia.

Marchi come GEMM, MARANA FORNI, SUNMIX e OEM sono partner abituali da anni, nonché aziende top nelle attrezzature professionali, tutte Made in Italy.

Visita il nostro sito web per cucine professionali (progetti), per le referenze sui forni di Marana Forni, per supporto culinario e molto altro! Per saperne di più, contattaci: +31 (0) 161 23 48 68 / info@horecainnovatiegroep.nl



Marana
MADE IN ITALY
FORNI



Marana Forni, What else?!

Volgens de Italiaanse traditie biedt Marana Forni* state-of-the-art oventechnologie. Exclusiviteit van productie met ROTOFONDO, SU&GIU®, ROTOFONDO CLASSICO en FISSO/NAPULE ovens, waarbij er nooit wordt afgeweken van ontwerpinnovatie. Alle Marana Forni ovens worden met de hand gebouwd. De volledige productiecycclus staat onder directe controle. 100% onze producten worden getest voordat ze onze fabriek verlaten.

Een breed scala aan bekledingen die passen bij de stijl van elk restaurant en voldoen aan elke inrichtings- en smaakwens. Trots dat veel van onze klanten kiezen voor Marana Forni Design Linebekledingen, die als exclusief en boeiend worden beschouwd.

* Marana Forni, hout / gas of pellet gestookt, daarnaast een combinatie hiervan is ook mogelijk. Vraag naar de mogelijkheden.



GEMM



GEMM, leider in efficiëntie en ontwerp in de wereld van koeling

GEMM-pizza-koelwerkbanken zijn ontworpen en gerealiseerd om aan alle behoeften van de moderne en ultramoderne markt te voldoen. GEMM fastfood-toonbanken zijn uitgerust met een koelsysteem dat speciaal is ontworpen om de perfecte bewaring van het deeg te garanderen, zodat het gebruiksklaar is. Bovendien stellen onze modulaire elementen klanten in staat gepersonaliseerde balies te creëren, met tal van oplossingen om uit te kiezen.

GEMM, leader in efficienza e design nel mondo della refrigerazione!

I tavoli refrigerati pizzeria e fast food GEMM sono progettati e realizzati per soddisfare tutte le esigenze del mercato con soluzioni all'avanguardia. Sono dotati di un sistema di raffreddamento appositamente studiato per garantire la perfetta conservazione dell'impasto e renderlo pronto all'uso. Inoltre, gli elementi modulari GEMM consentono ai clienti di creare composizioni personalizzate con numerose soluzioni tra cui scegliere.



GIMETAL

Fabbrica Italiana dal 1986



Gi.Metal, 100% Made in Italy

De keuze van het juiste gereedschap en het juiste gebruik ervan zijn zeer belangrijke aspecten voor de bereiding van een goede pizza, net als de selectie van ingrediënten.

Gi.Metal, 100% Made in Italy

La scelta degli strumenti giusti e il loro corretto utilizzo sono aspetti molto importanti per la preparazione di una buona pizza, così come la selezione degli ingredienti.



Oem
YOUR PIZZA HUB



OEM - Oppericht in 1973

Al 50 jaar helpt OEM je om op een eenvoudige, snelle en efficiënte manier pizza's van de hoogste kwaliteit te maken. In de loop der jaren heeft OEM uitstekende vaardigheden en innovatieve producten ontwikkeld om je taak in elke fase van het proces, van mixen tot bakken, te vereenvoudigen: OEM Pizza System.

Supertop - Elektrische bakoven, de krachtigste pizzaoven op de markt.

1. Snelle hersteltijd tijdens piekuren voor hoge productievraag.
2. Zeer hoge energie-efficiëntie.
3. Zeer nauwkeurig bakken dankzij de unieke warmteafgifte en -beheer.
4. Gelijkmatige kookkwaliteit dankzij de 6 verschillende bakzones.
5. Vooraf ingesteld programma voor verschillende soorten pizza en gratis programma om aan te passen.



Dome - Elektrische eenkameroven voor Napolitaanse pizza.

1. Uniek en exclusief ontwerp.
2. Bedrijfstemperatuur tot 530°C.
3. Napolitaanse pizza gebakken < 90 seconden.
4. Achthoekige bakruimte om er volledig en gemakkelijk gebruik van te maken.
5. Kookplaat in "Biscotto di Sorrento" en alle kamers bedekt met vuurvaste steen.



Oem - Fondata nel 1973

Da 50 anni Oem ti aiuta a realizzare pizze di altissima qualità in modo semplice, rapido ed efficiente. Oem Pizza System: negli anni abbiamo sviluppato competenze eccellenti e prodotti innovativi per facilitare costantemente il tuo lavoro in ogni fase del processo, dall'impasto alla cottura.

Supertop - Forno elettrico modulare, il forno per pizza più potente del mercato.

1. Tempi di recupero rapidissimi, durante i picchi di lavoro, per soddisfare un'elevata domanda di produzione.
2. Altissima efficienza energetica.
3. Cottura affidabile e precisa dovuta all'esclusiva erogazione e gestione del calore.
4. Qualità di cottura uniforme grazie alla diversificazione di 6 zone di controllo.
5. Programmi preimpostati per diversi tipi di pizza e programmi liberi da personalizzare.

Dome - Forno elettrico monocamera per pizza napoletana.

1. Design unico ed esclusivo.
2. Temperatura di esercizio fino a 530°C.
3. Pizza napoletana cotta < 90 secondi.
4. Camera di cottura a forma ottagonale che permette di sfruttare completamente la superficie disponibile, offrendo la massima praticità di utilizzo.
5. Piano di cottura in "Biscotto di Sorrento" ed interno camera interamente rivestito in pietra refrattaria.
6. Colore cupola e "scritta" frontale personalizzabili.



Sunmix
NEW GENERATION MACHINES

Sunmix, de beste Spiraalmenger in haar soort!

Sunmix Italië biedt een uitgebreid assortiment producten om aan de vraag van elke klant te voldoen. Het assortiment mixers omvat modellen van 6 kg tot 300 kg deeg met verschillende oplossingen die geschikt zijn voor vele sectoren zoals: huishoudelijk, ambachtelijke laboratoria, pizzeria, bakkerij en industrie. De spiraalmenggers van Sunmix zijn ontworpen om compact en betrouwbaar te zijn en zeer lang mee te gaan. Ze kunnen verschillende soorten deeg mengen, het resultaat is altijd uitstekend. De mixers zijn zowel esthetisch omdat de klant ze kan personaliseren met de kleur en de opties die hij verkijst, als functioneel omdat ze zelfs kleine hoeveelheden deeg kunt mixen.

Sunmix, la miglior impastatrice a spirale nel suo genere!

Sunmix Italy offre una vasta gamma di prodotti per soddisfare le esigenze di ogni cliente. La gamma di impastatrici comprende modelli da 6 kg a 300 kg di impasto con diverse soluzioni adatte a molteplici settori quali: domestico, laboratorio, pizzeria, panificazione e industriale. Le impastatrici a spirale Sunmix sono progettate per essere compatte, affidabili e durature. Possono impastare diversi tipi di impasto, il risultato è sempre ottimo. Le impastatrici sono molto performanti sia dal punto di vista estetico in quanto il cliente può personalizzarle sia dal punto di vista del colore e degli optional sia dal punto di vista della funzionalità in quanto si possono impastare anche piccole quantità di prodotto.



Modellen van 6 tot 300 kg deeg