



**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](http://www.horecainnovatiegroep.nl/italiaanse-dagen)  
voor de workshops & inschrijvingen



CLCTV®  
INTERIOR COLLECTIVE

MEER INFO?

### 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](http://www.burgio.be)

[info@burgio.be](mailto:info@burgio.be)



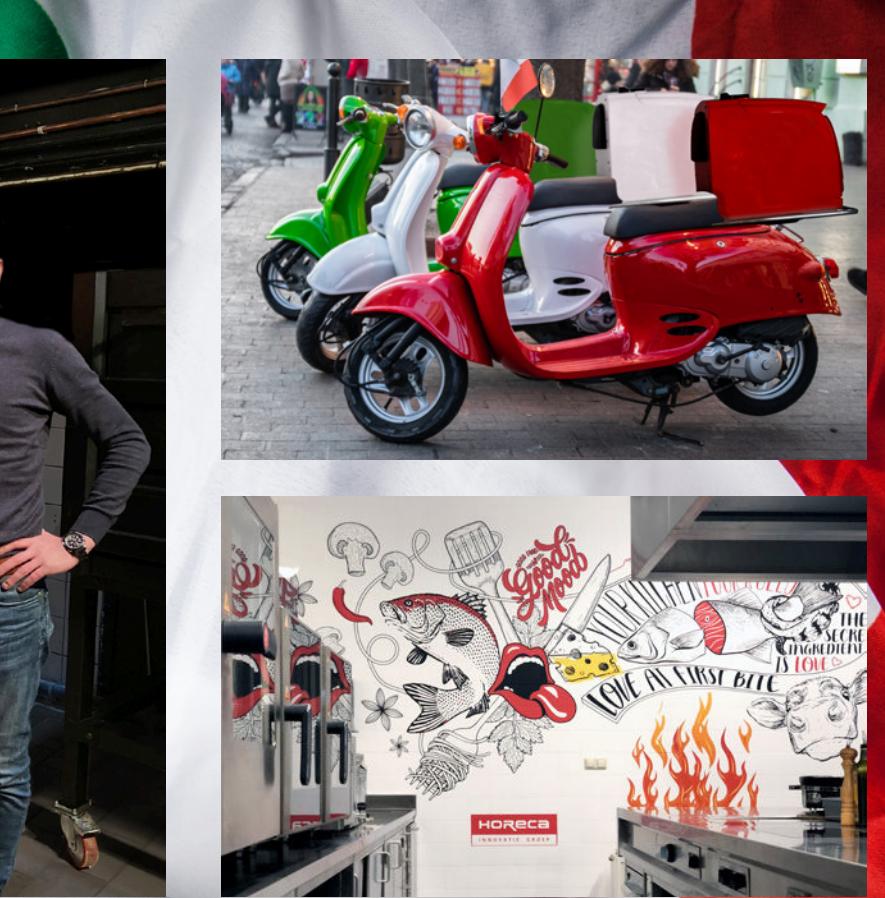
Dé specialist voor jouw pizza,  
pasta en grill concept!

**HORECA**  
INNOVATIE GROEP

## Italian wine, delicacies and more...



Giancarlo Cascu  
Esperto di cucina italiana  
di Horeca Innovatie Groep



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

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 keukens (projecten), referenties Marana Forni, Culinair support en nog veel meer! Meer weten, neem dan contact met ons op:

+31 (0) 161 23 48 68 / [info@horecainnovatiegroep.nl](mailto:info@horecainnovatiegroep.nl)

Totaalexpertise in  
grootkeukentechniek  
**HORECAINNOVATIEGROEP.NL**

Jasper Marana Seloma ADVENTYS MENUMASTER ANETS  
GICO OEM sunmix MACH GRESILVA GEMM Valentine



#### 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 productcyclus staat onder directe controle. 100% onze producten worden getest voordat ze onze fabiek 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.



#### Marana Forni, cos'altro?

Seguendo la tradizione italiana, Marana Forni\* offre una tecnologia dei forni all'avanguardia. Esclusività di produzione con i forni rotanti ROTOFORNO, SU&GIU®, ROTOFONDO CLASSICO e il forno FISSO/NAPULE, senza mai discostarsi dall'innovazione progettuale. Tutti i forni Marana Forni sono costruiti a mano. L'intero ciclo produttivo è sotto diretto controllo. I forni vengono testati al 100% prima di lasciare la di Verona, Italia fabbrica.

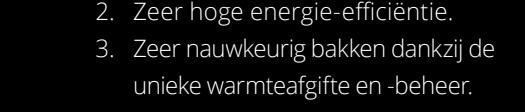
La vasta gamma di rivestimenti si abbina allo stile di ogni ristorante per soddisfare ogni esigenza di arredamento e gusto. Orgogliosi che molti dei nostri clienti scelgano i rivestimenti della Linea Design Marana Forni esclusivi e accattivanti.

\* Forni a legna, gas, pellet e combinati.  
Chiedi maggiori informazioni



#### 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.



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.



Dome - Forno elettrico monocamera per pizza napoletana.  
1. Design unico ed esclusivo.  
2. Temperatura di esercizio fino a 530°C.  
3. Bedrijfstemperatuur tot 530°C.  
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, 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. 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.



Modelli van  
6 tot 300 kg deeg

#### 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.