

Carta tutta allegria in cucina e bagni



Chi ha detto che i rotoloni da cucina devono per forza essere bianchi? Così Renova ha rivoluzionato il concetto di carta da cucina, distribuita in Italia da **R&D di Verona**. Azienda di origine portoghese, Renova produce rotoloni di colori sgargianti; nero, rosso, verde, arancione rappre-

www.ristorazione-design.com

sentano la gamma di tonalità che questa creativa società propone sul mercato per dare un tocco di vitalità alla preparazione dei vostri pasti. Divergenti, pratici, bellissimi e personalizzabili, possono essere utilizzati anche per altre occasioni: feste, ricorrenze e ricevimenti, per esempio. Dalla cucina al bagno: anche la carta igienica può mettere di buon umore. Disponibile nei colori nero, rosso e blu, questa carta garantisce ovviamente morbidezza, ma soprattutto la possibilità di intonarsi al meglio con l'arredo del bagno. Stupefacente.

Rubinetto elettronico accessorio di design

Firmata dallo studio di progettazione Talocci Design, Anubis di **VALPRA (Fontaneto d'Agogna, No)** è una collezione di accessori bagno rigorosa e morbida allo stesso tempo, estremamente funzionale e pratica. Il rubinetto elettronico è caratterizzato da un disegno pulito unito a forme appena

arrotondate e utilizza un sistema di regolazione di portata meccanico brevettato a livello internazionale che consente di regolare con estrema facilità il flusso dell'acqua tra i 2 e i 10,3 litri al minuto, in funzione delle specifiche caratteristiche della rete idrica.



www.valpra.it

Tante pizze diverse premendo un tasto

Un pizza croccante bell'e pronta, premendo semplicemente un tasto: quello sul display di **SelfCooking Center di Rational Italia di Marcon (Ve)**. I processi di cottura intelligenti controllano le operazioni di programmazione e la sorveglianza del prodotto in cottura. Con LevelControl, i caricamenti girevoli con pizze diverse sono elementari: ogni ripiano viene sorvegliato separatamente, evitando il rischio di dimenticanze o di una cottura eccessiva delle pizze. Anche prodotti da forno diversi come pane bianco, baguette, ciabatte e focacce possono essere preparati contemporaneamente senza problemi. Tutti i tipi di pizza – italiane o americane, fresche, pronte o surgelate – possono essere preparati al meglio. Basta selezionare il grado di doratura e determinare il tempo di cottura: circa tre minuti.

www.rational-italia.it



Il filtro depuratore combatte la fuliggine

PEAC di Milano da anni è impegnata nella progettazione di sistemi per la riduzione di inquinanti prodotti dalla combustione della legna. Capita talvolta che pizzerie e ristoranti siano ubicati in aree che non consentono una corretta evacuazione dei fumi a causa di ostacoli preesistenti. Per ovviare a questi inconvenienti, l'azienda milanese ha realizzato un sistema che consente di pulire i fumi evacuandoli quando ci si trova in prossimità di abitazioni o di finestre. L'impianto effettua la filtrazione dei fumi con lavaggio ad acqua in controcorrente. Info: 02 3085318.

