

Nuove linee espositive per buffet ricchi di stile



Nuove linee sempre più accattivanti per i buffet espositivi centrali caldi e freddi. Si tratta di vere e proprie isole espositive che vengono realizzate in differenti versioni, sia refrigerate che calde, con piani di appoggio perimetrali ottenuti nei materiali più svariati a seconda della location in cui vengono inseriti.

Il mercato oggi propone delle linee nuove e accattivanti al fine di sposarsi al meglio con l'arredamento del locale e con le esigenze sempre più flessibili dei ristoratori. Si tratta in tutti i casi di strutture con vasche refrigerate o calde in acciaio inox aisi 304 controllate da termostato con visualizzazione della temperatura. Alcune di esse presentano delle

calotte superiori in vetro temperato con illuminazione incorporata e con sistema di apertura-chiusura automatica che rendono il loro design ancora più elegante e innovativo. La struttura spesso è in legno massiccio in colore mogano scuro o in altri colori su richiesta del cliente.

Sono mobili d'arredamento e di distribuzione del cibo che permettono di rendere più flessibile il servizio di distribuzione dei cibi caldi e freddi oltre che garantire la massima freschezza e qualità.

[cod 10674](#)



SIMONA CACCIA,
RESPONSABILE P.R.
DELLA F.LLI CACCIA
ILLUSTRA LE
NOVITÀ DELLE
ATTREZZATURE

Ceky, da 70 anni forni di qualità Tradizione e innovazione, il connubio vincente



Cosa c'è in natura di più semplice e allo stesso tempo affascinante, sicuro e stabile, ma anche in continuo movimento, di un albero? A Forni Ceky piace immaginarsi esattamente come un sano, naturale elemento del mondo imprenditoriale di oggi. Un'azienda locale genuina, in cui tutte le componenti lavorano in armonia per raggiungere lo scopo finale: proprio come dalle radici alla corteccia e fino ai rami, tutti i componenti di un albero sono volti alla nascita di un nuovo frutto, così per Forni Ceky realizzare

prodotti e servizi di qualità destinati ai clienti è consuetudine di tutti i giorni.

Tutto parte dalle radici, che per l'azienda sono anni di tradizione nel settore. Una storia cominciata nel lontano 1935 che ha attraversato momenti belli e brutti, crescita e sviluppi come crisi e difficoltà, rendendo la corteccia solida e sicura nel tempo, una garanzia di affidabilità e adattamento. Rimane un ultimo aspetto, quello che in fondo rappresenta la linfa vitale, l'elemento che permette all'azienda di fare questo lavoro da sempre: la passione.

I forni artigianali sono l'espressione più alta dell'approccio con il quale Forni Ceky affronta quotidianamente le nuove sfide che il mercato impone. Giorno dopo giorno, la passione ispira la realizzazione dei prodotti, la cura dei particolari, l'attenzione per i dettagli e la progettazione di servizi innovativi

rivolti alla risorsa che risulta essere la più preziosa: i clienti.

I prodotti sono sinonimo di storia: nei forni Ceky sono racchiusi 70 anni di esperienza che hanno reso affidabilità, sicurezza ed efficienza i punti fermi dell'azienda. Uno sviluppo costante che ha sempre mantenuto il proprio legame con il passato, avvalendosi come punto di forza, e non come limite all'innovazione. Gli investimenti nella ricerca dei materiali, in servizi innovativi e nel design di tendenza sono espressione dello stimolo verso il nuovo. Tradizione e innovazione: perfetto paradigma di elementi che coesistono in armonia.

[cod 10796](#)

Forni Ceky
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818
www.ceky.it