

# Bruciatore Ceko

## Capienza, efficienza e cottura che non temono paragoni



**F**orni Ceko presenta questo mese uno dei petali più freschi dal fiore dei suoi prodotti: il Bruciatore. Certificato CE secondo tutti gli standard internazionali di qualità e sicurezza, unisce la cottura di un forno a legna con la programmazione della temperatura di un forno elettrico. Cottura, capienza ed efficienza senza paragoni: l'ennesimo capolavoro Ceko.

Con il bruciatore Ceko è sempre garantita una cottura omogenea e un'estrema facilità di utilizzo. Si tratta di un bruciatore atmosferico (che non ha bisogno di ventole rumorose), con una potenza termica di 24mila kcal e che occupa poco spazio. Il bruciatore è posizionato direttamente all'interno del forno sul lato destro o sinistro del piano di cottura. 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 Ceko 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 Ceko 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, rendendo la corteccia solida e sicura nel tempo, una garanzia di affidabilità e adattamento.

Rimane un ultimo aspetto, che a volte è il più difficile ma che rappresenta la linfa vitale, l'elemento che permette all'azienda di fare questo lavoro - creare forni - da sempre: la passione.

[📞 cod 11226](#)

Forni Ceko  
via Industriale 21/23, 25030 Lograto (Bs)  
Tel 030 9972249 - Fax 030 9972818  
[www.ceky.it](http://www.ceky.it)

## Gruppo Gabeca per l'agroalimentare

**I**l bresciano Gruppo Gabeca prosegue il suo impegno nella crescita della propria divisione agroalimentare. Inizialmente impegnato nel settore edile-immobiliare, il gruppo si è evoluto nel tempo sviluppando le sinergie imprenditoriali e le opportunità di mercato che si riflettono ora nei suoi rami di attività.

Tre i brand attualmente posizionati sul mercato: Acqua Fonte

Corte Paradiso che (nasce dalle Prealpi Carniche e dà vita anche all'omonima linea di bevande analcoliche), Vini Grandi & Gabana (specializzata da anni nella produzione di vino di alta qualità ottenuto dalle uve dei propri vigneti collocati a sud-ovest di Udine) e Grandi Riso (che da oltre quattro generazioni produce e commercializza a livello internazionale riso italiano di qualità). **(E.Z.)** [📞 cod 11652](#)



## Linee rinnovate per il marchio Illa

**I**lla, azienda storica parmense e prima azienda licenziataria DuPont per l'antiaderente (Teflon e Silverstone), è oggi sinonimo di design e funzionalità in cucina.

Quest'anno ha acquisito l'esclusiva per l'utilizzo del marchio Whitford, altro brand top nel settore degli antiaderenti. Oggi l'azienda punta sul proprio marchio e presenta linee rinnovate, con standard di qualità altissimi: nascono così Classic, Creative, Royal, MasterChef, Party e Wellness Line. [📞 cod 11650](#)

### ANTONIO MEZZALIRA ENTRA A FAR PARTE DEL TEAM BRAVO

Antonio Mezzalira, titolare della Gelateria Golosi di Natura di Gazzo Padovano (Pd) e campione del mondo di gelateria, è entrato a far parte del team Bravo, azienda specializzata nella produzione di macchinari professionali. Mezzalira, ideatore di dolcezze "pret-a-manger", si occuperà di effettuare dei corsi di aggiornamento professionale organizzati dall'azienda. [📞 cod 11477](#)

### INAUGURATO IL NUOVO CASEIFICIO PINZANI: PASSIONE PER I FORMAGGI DAL 1969

Inaugurato, alla presenza di una folta delegazione di autorità ed esponenti del mondo politico, il nuovo stabilimento caseario di Guido Pinzani a Volterra (Pi). Oggi il Caseificio Pinzani è l'unico sul territorio nazionale a produrre pecorino a latte crudo in modo strutturato ed è entrato a far parte delle realtà più importanti nello specifico segmento sia in Italia che in Europa. [📞 cod 11429](#)