



DELTAACON



Innovazione in Cucina

iFood 4.0

La nostra storia

“ Dare Forma alle Idee ”

Questo è il motto della **Deltacon**, un Brand Italiano con lunga esperienza nel mondo dei dispositivi tecnologici per la scuola.

L'Azienda si avvale di partner di grande esperienza oltre ad una rete di collaboratori e consulenti sempre pronti a sviluppare soluzioni professionali e personalizzate .

Oggi l'esigenza di qualità dei prodotti, di tempi veloci e certi nelle forniture e gestione ottimale delle risorse economiche è l'obiettivo principale dei nostri clienti, sempre più esigenti ed esperti.

Con le nostre competenze forniamo consulenza alla progettazione di laboratori didattici ed all'acquisto di infrastrutture e strumenti della didattica.

La Deltacon grazie ad una gestione giovane ed attenta ai cambiamenti ha realizzato un centro di ricerca per sperimentare le **Nuove Tecnologie per la Didattica** con un Academy dove ospitare maker, insegnanti ed allievi per percorsi di **formazione STEM**.

In collaborazione con la scuola di robotica “**Officine Leonardo**” Ente di formazione riconosciuto sviluppa e diffonde format educativi applicando le nuove tecnologie per la didattica e le conoscenze tecniche e scientifiche per promuovere la cultura dell'innovazione all'interno del sistema scolastico e imprenditoriale del territorio.



Indice

❖ <i>iCombi Pro</i>	4
❖ <i>ConnectedCooking</i>	5
❖ <i>Il Pacojet 4</i>	6
❖ <i>iVario 2-XS</i>	8



iCombi Classic.

Produttivo. Robusto. Affidabile.

iCombi Pro porta l'innovazione ad un livello costantemente elevato grazie al sistema centrale di misurazione e regolazione, che assicura un clima specifico e uniforme all'interno della camera di cottura. Grazie al potente generatore di vapore per una saturazione ottimale. Grazie alla potente deumidificazione con più ventole e una forma ottimale della camera di cottura. In questo modo assicuriamo che l'alimento riceva il calore in modo preciso e, quando necessario, con particolare potenza. Il risultato: carichi di grandi dimensioni con eccellente uniformità di cottura su tutti i ripiani. Fino al 10% in meno di consumo energetico e idrico. Tutto per un solo obiettivo: conquistare i clienti con croste croccanti, deliziose grigliate e panature fragranti.



Non importa quanto intenso sia stato il lavoro con iCombi Pro, il lavaggio automatico trova una risposta per qualsiasi tipo di sporco. Intenso, leggero o medio. Con pastiglie detergenti prive di fosfati. Di giorno o di notte, anche durante il servizio e persino senza pastiglie. Puoi anche usufruire di Care System, il sistema che elimina la necessità di un costoso impianto di addolcimento dell'acqua e la regolare decalcificazione del generatore di vapore. E per rendere la pulizia ancora più semplice, tutte le fasi di lavaggio possono essere selezionate facilmente tramite il display.

**Contattaci per una
quotazione**

La ditta Deltacon si riserva il diritto di apportare correzioni, modifiche, miglioramenti e altre modifiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento senza preavviso.

ConnectedCooking. Gestione digitale della cucina.

Rendi la tua vita in cucina più produttiva, più semplice e più sicura.

Sfrutta tutto il potenziale dei tuoi sistemi di cottura RATIONAL grazie a ConnectedCooking, la gestione digitale della cucina: creazione e condivisione dei programmi di cottura, aggiornamento del software dei sistemi di cottura e documentazione dei dati HACCP. Per rendere tutto più semplice, ovunque siano i tuoi sistemi di cottura.



Gestione dei sistemi di cottura.

Sempre aggiornati su cosa succede in cucina. Tieni tutto sotto controllo ovunque ti trovi: dashboard dei sistemi di cottura, aggiornamenti software automatici, display personalizzati e notifiche push in tempo reale forniscono informazioni e garantiscono trasparenza, controllo e tranquillità.

Gestione della sicurezza alimentare.

Sempre al sicuro. Anche qui si potrebbe dire: "Meglio prevenire che curare". Monitora, controlla e documenta i tuoi dati HACCP in modo digitale. Basta un semplice tocco per scaricare tutti i dati HACCP. Inoltre, puoi visualizzare in modo chiaro lo stato di manutenzione e pulizia con la possibilità di poter creare dei piani di pulizia personalizzati.

Gestione delle ricette.

Per garantire che vengano realizzate ovunque secondo i tuoi standard di qualità. Crea e gestisci le tue ricette in modo digitale o lasciati ispirare dalla raccolta di ricette RATIONAL. Trasferisci i programmi su tutti i sistemi di cottura RATIONAL collegati in rete semplicemente con un clic. In pochi secondi. Per garantire che in tutte le tue cucine la qualità dei piatti preparati sia sempre la stessa. Indipendentemente dalla sede e dalla brigata di cucina.

**Contattaci per una
quotazione**

La ditta Deltacon si riserva il diritto di apportare correzioni, modifiche, miglioramenti e altre modifiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento senza preavviso.
Il prezzo di spedizione, del montaggio, dell'installazione e l'avviamento all'uso sono da quotare



DELTAcon

081 4619384 - 06 98355105

info@deltacon.it - deltacon@pec.it

Il Pacojet 4

Funzioni innovative della macchina per un'esperienza efficiente di pacossatura®. Il Pacojet 4 supporta le esigenze individuali della sua cucina e rende possibile risultati eccezionali con una produttività massima. Con le sue nuove funzioni intelligenti e innovative, l'utilizzo della macchina è ancora più semplice e sicuro e lei può ulteriormente standardizzare i suoi procedimenti di lavoro. La tecnica di precisione del Pacojet 4 soddisfa le più elevate esigenze di qualità.

Abbiamo parlato con appassionati utilizzatori di Pacojet 4. Raccontano perché non possono immaginare la loro vita professionale senza Pacojet e rivelano un paio di segreti sulla pacossatura®: spiegano per quali piatti utilizzano Pacojet 4 e descrivono gli originali esempi presenti sui loro menù. Inoltre, mostrano le molteplici possibilità e il facile utilizzo del sistema di cottura.



**Contattaci per una
quotazione**

La ditta Deltacon si riserva il diritto di apportare correzioni, modifiche, miglioramenti e altre modifiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento senza preavviso.



081 4619384 - 06 98355105
info@deltacon.it - deltacon@pec.it

**Contattaci per una
quotazione**

Pacossare®, sorprendentemente facile



1

Predisporre e riempire

Preparazione semplice degli ingredienti freschi: tagliare a pezzi e aggiungere liquido



2

Congelare e conservare:

per almeno 24 ore a una temperatura minima di -20°C



3

Pacossare® in porzioni:

Per servire o disporre la mise en place



Pacossare® è un metodo unico per trasformare preparazioni alimentari da alimenti congelati freschi in texture ultrafini senza previo scongelamento. Qualunque cosa prepari con il Pacojet, in tre semplici passi raggiungerà il suo obiettivo. La tecnologia innovativa della pacossatura® permette qualità ai massimi livelli con minor carico di lavoro e risparmio di tempo in cucina. Il suo Pacojet può essere utilizzato in modo versatile: per sorbetti, gelati, farce, mousse, zuppe, concentrati, impasti, impasti con uova e burro, e molto altro.

**Contattaci per una
quotazione**

La ditta Deltacon si riserva il diritto di apportare correzioni, modifiche, miglioramenti e altre modifiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento senza preavviso.



081 4619384 - 06 98355105
info@deltacon.it - deltacon@pec.it

iVario 2-XS

Preciso, potente ed efficiente.

Pianificazione, programmazione e checklist: nella mise en place l'organizzazione è tutto e garantisce processi fluidi, ottimi risultati e un lavoro ben organizzato. E poi arriva il fornitore, e le pentole con verdure, pasta o salsa per il dessert restano da sole sul fuoco. Sarebbe bello avere qualcuno che se ne occupi. Come iVario 2-XS con iCookingSuite. Brasati, dolci delicati e contorni riescono senza monitoraggio, senza bruciarsi né cuocere troppo. I piatti sono sempre cotti a puntino con iVarioBoost e con AutoLift la pasta viene scolata automaticamente, quando la cottura è terminata.



Esegue tutto ciò che un ristorante deve essere in grado di fare oggi.

Flessibilità: perché nei ristoranti l'eccezione è la normalità.

Pesce, carne, verdure.

Al sangue, media cottura, ben cotta.

Più piccante, senza sale.

Tutto subito, tutto assieme, tutto fresco e tutto diverso.

A questo ci pensa iVario 2-XS, due vasche, infinite possibilità.

Per temperature diverse, piatti diversi in tempi diversi, senza

necessità di monitoraggio né attrezzature complementari, ma

con risultati affidabili e alimenti gustosi. E con l'opzione

iZoneControl è possibile suddividere i due fondi vasca in

quattro zone, per una flessibilità ancora maggiore.

***Contattaci per una
quotazione***

La ditta Deltacon si riserva il diritto di apportare correzioni, modifiche, miglioramenti e altre modifiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento senza preavviso.

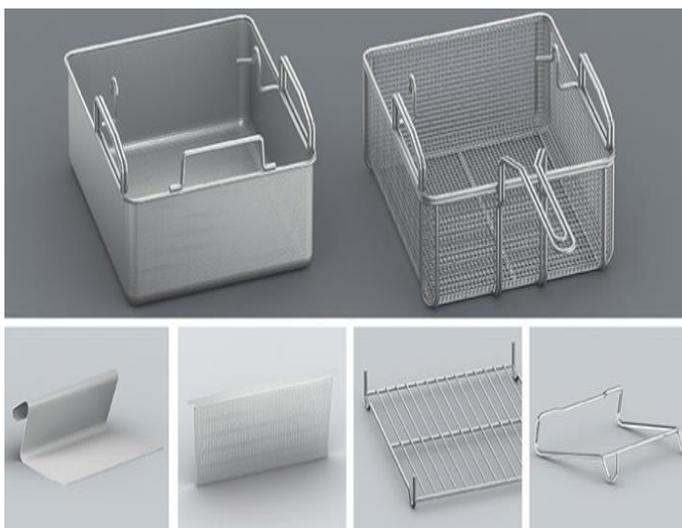


DELTAcon

081 4619384 - 06 98355105

info@deltacon.it - deltacon@pec.it

Sempre pronti all'azione. Due vasche per essere sempre flessibili e pronti all'azione, anche con piccole quantità, pur lavorando in modo efficiente. Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine dei ristoranti. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal cestello porzionato al sottotelaio, dal carrello per cestelli alla spatola. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL è possibile usufruire delle eccellenti prestazioni di iVario 2-XS, in tutta la loro versatilità. Il prezzo di base di Vario 2-XS include: braccio per il sistema automatico di sollevamento e immersione, cestello di bollitura e frittura, Spugna per la pulizia e colino



iVario 2-XS si adatta all'ambiente circostante: sul tavolo, sul piano di lavoro, sul blocco di cottura centrale o integrato in esso. È disponibile giorno e notte per la mise en place e il servizio à la carte. È facile da installare e grazie allo scarico dell'acqua integrato non serve alcuna canalina di scolo a pavimento. In questo modo si evitano pavimenti scivolosi e si aumenta la sicurezza sul lavoro, proprio come con le altre soluzioni tecniche che preservano la schiena, proteggono dalle ustioni e facilitano la vita. Anche una pulizia accurata della cucina non è un problema con iVario 2-XS, perché soddisfa i rigorosi requisiti dello standard IPX5.

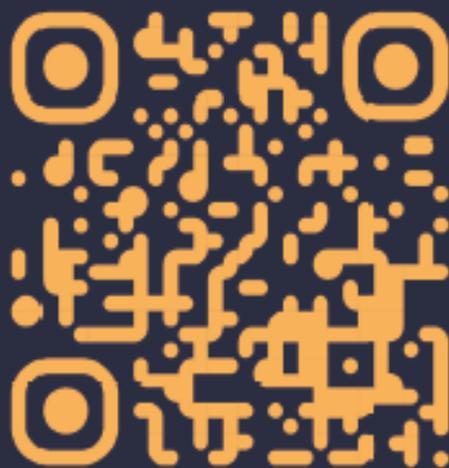


Contattaci per una quotazione

La ditta Deltacon si riserva il diritto di apportare correzioni, modifiche, miglioramenti e altre modifiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento senza preavviso.



DELTAcon



Scansione il QR-code
per i nostri cataloghi

p.iva: 02943630646 - codice sdi: KRRH689

0280897419 – 0698355105

info@deltacon.it - deltacon@pec.it

Via XXV Aprile 15, Pero (Milano)

 deltacon2020

 Deltacon Srl

 Deltacon

 DELTACON Innovation Technology