



c a n t e l l o

CANTELLO S.r.l.

Via Venaria 46
10148 - TORINO
Tel. 011 2266280

Mail: cantello@cantello.it

OMNIA LABOR: il rotolo tradizionale lascia il posto alla carta in formato piegato

Nelle **cucine professionali** i ritmi frenetici del lavoro e gli spazi ristretti possono compromettere l'efficienza del servizio. La lunga esperienza maturata nel campo della pulizia professionale e un'analisi attenta dei bisogni della ristorazione, hanno consentito a **Celtex** di ideare un nuovo sistema di dispensazione progettato per agevolare le attività di preparazione di cibi, pulizia e impiattamento. **Megamini Omnia Labor è il sistema di dispensazione che eroga carta asciugatutto in fogli piegati già aperti e pronti all'uso.** Compatto nelle dimensioni e capiente nel contenimento delle ricariche, il dispenser può alloggiare **fino a 400 fogli piegati in pura cellulosa.** Ogni foglio viene erogato da una bocca in ABS, arricchita con trattamento antimicrobi-

co, che inibisce la crescita dei microbi sulle superfici e protegge la carta da contaminazioni esterne fino al suo utilizzo. Massima igiene del prodotto e conformità al protocollo HACCP. Il vantaggio dell'erogazione in fogli è avere la carta sempre facilmente a disposizione e azionabile con una sola mano, senza interrompere il personale di cucina durante le normali attività in corso. Il funzionamento foglio a foglio evita, inoltre, i noiosi inceppamenti a cui sono spesso sottoposti i dispenser carenati, inceppamenti che inducono alla rimozione del rotolo dal dispenser e quindi al rallentamento del servizio. Omnia Labor si distingue inoltre per la sua flessibilità di utilizzo, perché può essere sistemato a muro oppure installato su apposito supporto in acciaio inox

vicino ad una postazione di lavoro. Il pratico manico di cui è dotato il supporto consente di trasportarlo facilmente da un ripiano all'altro della cucina, così da avere sempre la carta a disposizione senza allontanarsi dal

re un foglio alla volta, di ampio formato, grande come uno strappo di una normale bobina. Elevate performance di assorbenza e praticità nelle operazioni di pulizia, grazie anche alla confezione auto dispensante. Grazie



proprio supporto di lavoro. Facilità d'uso, flessibilità e massima igiene: Omnia Labor, un sous chef in cucina.

E PER L'AREA BAR?

La pulizia in formato piegato di Industrie Celtex si estende anche ad altri ambienti della ristorazione, come la sala o area bar, dove la rapidità nelle operazioni di pulizia è un aspetto essenziale. Con **Celtex ManuTer** il ristoratore può avere la **funzionalità di una bobina combinata alla praticità dei fogli piegati.** Grazie al funzionamento foglio a foglio, ManuTer consente di estrar-

alla sua struttura compatta e salvaspazio e alla leggerezza del pack, ManuTer può essere facilmente trasportato dall'inseriente da un ambiente all'altro del locale, avendo sempre carta protetta a portata di mano. Un prodotto all'insegna della praticità, utilizzabile sia in orizzontale sia in verticale, anche in abbinamento al pratico dispenser in metallo. Pratico, igienico e certificato, ManuTer si trasforma nella terza mano della pulizia.



c a n t e l l o