



Arte Bianca & Tecnologie

Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME :

Andreis Giorgio & C snc

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Foveo Box

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input checked="" type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Foveo Box è stato progettato e brevettato per i settori Ristorazione , Catering, Gastronomia, Panificazione, Pasticceria e Pizzeria. Grazie alle sue molteplici versioni è utilizzabile in moltissime realtà. La sua caratteristica principale che lo contraddistingue dagli altri prodotti sul mercato è il Basso Consumo Energetico. Infatti è stato adottato un innovativo sistema riscaldante che gli permette di arrivare ad una temperatura(termostatabile) di 65°C in pochi minuti con un consumo orario di 300W. Grazie alla sua modularità può essere realizzato nella versione Caldo/Freddo, impilando o affiancando i moduli, seguendo al dettaglio ogni Vostra richiesta. Con Foveo Box vengono mantenute inalterate le proprietà di qualsiasi piatto pronto inserito al suo interno, inoltre permette di conservare caldi e fragranti come appena sfornati croissants , salatini , tortini e pizze dalla colazione all'apericena.

Foveo Box has been planned and patented for Restoration, Catering, Gastronomy, Baking, Pastry-making and slice Pizza. Thanks to the various versions it's used on numerous realities. Its main characteristic, that makes the difference between it from the others products you can find, is its LOW ENERGETIC COMSUMPTIO. In fact it works thanks to an innovative heating system that gets it in temperature of 65°C in short time with a consumption of 300W. Thanks to its modular structure we can realize it in Hot/Cold version , stacking or putting beside its modules, on demand of your need. With Foveo Box you can preserve unchanged any kind of properties of all dishes and products you put into it, furthermore it preserves warm and fragrant as from oven croissants ,savouries, crackers and pizza from breakfast to the "apericena".