





INFORMATION

Κεντρικά γραφεία:

Προποντίδος 12, Βιομηχανική Στροβόλου, 2033 Λευκωσία

Εκθεσιακοί χώροι:

1ης Απριλίου 139, 5280 Παραλίμνι

Λευκωσίας Ελλάδος 114, 8020 Πόφος

Tel: 22 421375

www.anco.com.cy

anco@anco.com.cy

Anco Catering Equipment

@ancocateringequipment

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Εταιρικό Προφίλ	3
Η Ομάδα μας	4
Υπηρεσίες	5
Ειδικές Κατασκευές Stainless steel	7
Εκπαίδευση και Κατάρτιση Προσωπικού	9
Σεμινάρια Πελατών	11
Cooking Labs - Εκθεσιακοί χώροι	13
Γαστρονομικές Δραστηριότητες	15
Συνεργαζόμενοι Οίκοι	17

Η ANCO CATERING EQUIPMENT ιδρύθηκε το 1994 σε μια μικρή «παράγκα» από τα αδέλφια Λοΐζου. Με ένα χαμηλό δάνειο εξοπλίστηκαν με την πρώτη τους πρέσα, ξεκινώντας τα πρώτα τους βήματα. Η αρχική δραστηριότητα της εταιρείας ήταν η παραγωγή κατασκευών από ανοξειδωτο χάλυβα (stainless steel) στον τομέα της μαζικής εστίασης. Οι δύο νεαροί Αντρέας και Κώστας, παρά τις δυσκολίες της προσφυγιάς, δούλεψαν σκληρά με αγάπη και ζήλο για να πραγματοποιήσουν το όνειρο τους, να μετατρέψουν την ANCO σε μια από τις κορυφαίες κυπριακές εταιρείες στον τομέα της.

Σήμερα, η εταιρεία μας εξειδικεύεται στην μελέτη, το σχεδιασμό, την παραγωγή και την εφαρμογή, καθώς και την τεχνική υποστήριξη όσων αφορά επαγγελματικό εξοπλισμό μαζικής εστίασης.

Η πολυετής εμπειρία της ομάδας μας στο τομέα Ho.Re.Ca και η φερεγγυότητα των οίκων που αντιπροσωπεύουμε, μας καθιστούν πλέον κατάλληλους για να προσφέρουμε ολοκληρωμένες, αξιόπιστες, έξυπνες και εργονομικά σχεδιασμένες λύσεις στους επαγγελματίες.

Στόχος μας είναι η έμπνευση και η καινοτομία στο χώρο της εστίασης καθώς και η εξυπηρέτηση των πελατών μας σε επίπεδα που υπερβαίνουν τις προσδοκίες τους.



Η ΟΜΑΔΑ ΜΑΣ



ANCO PRO-Cooking Event με live demonstration από 4 εταιρείες ANGELO PO, CARPIGANI, CASTA, MORETTI FORNI, 2019

Το κυριότερο περιουσιακό στοιχείο στην εταιρεία μας είναι οι άνθρωποι μας. Συγκεντρώνουμε καταπληκτικούς ανθρώπους για να κάνουμε εντυπωσιακά πράγματα.

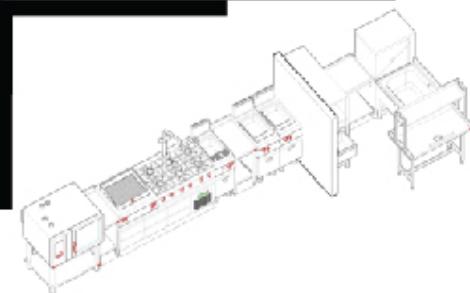
Είμαστε μια ομάδα από sales consultants, chefs, μηχανολόγους μηχανικούς, τεχνικούς, συγκολλητές, σχεδιαστές, τεχνίτες όπου η αγάπη μας για το χώρο της εστιάσης και της φιλοξενίας μας ενώνει.



ANCO TEAM 2020

ΜΕΛΕΤΗ ΕΡΓΟΥ

Σύμβουλοι Πωλήσεων με πολυετή εμπειρία στις πωλήσεις στο χώρο της εστίασης
Ετοιμασία μελέτης μετά από συνάντηση με τον επιχειρηματία, βασισμένη στις ανάγκες του έργου
Για κάθε έργο ετοιμάζεται σχεδιαστική πρόταση τοποθέτησης προϊόντος και μηχανολογική μελέτη
Στόχος μας η παροχή εργονομικών και λειτουργικών λύσεων για κάθε project ξεχωριστά



ΤΜΗΜΑ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΩΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ

Έμπειρο τεχνικό προσωπικό και μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας
Σχεδιασμός και παραγωγή ειδικών κατασκευών από ανοξειδωτό χάλυβα (stainless steel)
Όλες οι κατασκευές γίνονται made-to-measure, βάση διαστάσεων και αναγκών κάθε έργου

ΚΕΝΤΡΟ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Παράδοση εξοπλισμού στο χώρο σας και εγκατάσταση από εξειδικευμένο συνεργείο μας

Ομάδα εξειδικευμένων, εκπαιδευμένων τεχνικών

Πλαγκύπρια στήριξη με σταθμούς εξυπηρέτησης σε 5 πόλεις

Γρήγορος χρόνος ανταπόκρισης για διορθωτική επίσκεψη

Αποθήκη αυθεντικών ανταλλακτικών

> 10.000 ανταλλακτικά σε απόθεμα

Εξειδικευμένη Πλατφόρμα καταγραφής κλήσεων με αναφορά ιστορικού για κάθε μηχανήμα και αρχείο ιστορικού για όλες τις κλήσεις

Συμβόλαια συντήρησης μηχανημάτων



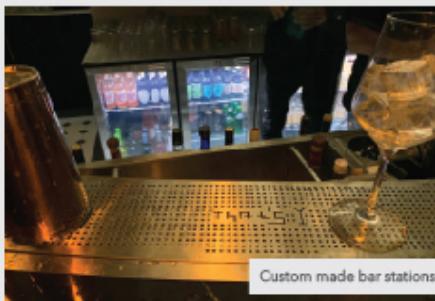
ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ STAINLESS STEEL



Η ANCO ξεκίνησε κάνοντας μόνο ανοξείδωτες κατασκευές.

“Κάνουμε ότι γίνεται από stainless steel για τους χώρους εστίασης”, ήταν τότε το λόγο μας όταν πρωτοξεκινήσαμε πίσω στο 1994.

Σήμερα, μαζί με τις εισαγωγές από περισσότερο από 60 προμηθευτές από το εξωτερικό, είμαστε καταξιωμένοι σαν η πιο Ολοκληρωμένη Εταιρεία στον τομέα μας αφού δεν κατασκευάζουν άλλοι για εμάς.



Custom made bar stations



INTERCOLLEGE Εργαστήρια μαγειρικής



Σκελετοί Μπουφέδων



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ



Η εκπαίδευση είναι συνεχής και αφορά όλους σε όλα τα τμήματα. Η εκπαίδευση γίνεται με τακτικές επίσκεψης από το προσωπικό μας στο εξωτερικό για ειδικευση προϊόντων από τα ίδια τα εργοστάσια. Επίσης σχεδόν μηνιαία γίνονται σεμινάρια εκπαίδευσης online σε συγκεκριμένα τμήματα .



Εκπαίδευση τεχνικών στο εργοστάσιο της εταιρείας ARREDOINOX στην Ιταλία, 2019

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΠΕΛΑΤΩΝ

Ένας από τους στόχους της εταιρείας μας είναι να δυναμώσουμε το χώρο της εστιάσης και της φιλοξενίας στο νησί μας. Στην εταιρεία μας διοργανώνουμε τακτικά θεωρητικά και πρακτικά σεμινάρια για επαγγελματίες με στόχο την ανάπτυξη δεξιοτήτων τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό.



Live demonstration από τον Executive Chef Diego Mansilla της JOSPER, 2017



Εκπαιδευτικό ταξίδι με ομάδα πελατών στα εργοστάσια της CARPIGANI και ANGELO PO στην Ιταλία, 2017



Ταξίδι με ομάδα πελατών στο
CARPIGANI UNIVERSITY, 2016



COOKING LABS ΕΚΘΕΣΙΑΚΟΙ ΧΩΡΟΙ

Είμαστε υπερήφανοι για τα δικά μας cooking labs, που βρίσκονται στην έδρα μας στην Λευκωσία και στους εκθεσιακούς μας χώρους στην Πάφο και στο Παραλίμνι.

Μια επισκεψη στα Cooking labs μας και σας δίνει την ευκαιρία να δείτε το εξοπλισμό μας να λειτουργεί ζωντανά ενώ ο consultant chef μας σας δίνει πολύτιμες συμβουλές για την σωστή λειτουργία των μηχανημάτων .

Επιπλέον τα Cooking labs μας είναι διαθέσιμα για διάφορες εκδηλώσεις όπως

- Προετοιμασία μενού
- Εκπαίδευση προσωπικού
- Marketing
- Videography /photography



anco
Cooking lab



ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ



Εκπαιδευτικό σεμινάριο από τον Executive Chef Ugo Pradella της ANGELO PO, 2018 στην Κουζίνα του ΣΑΚ



Τα τελευταία χρονιά η εταιρεία μας είναι ο μέγας χορηγός του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου (ΣΑΚ)

Ο ΣΑΚ είναι ένας επαγγελματικός μη κερδοσκοπικός οργανισμός που σκοπό έχει να ενώσει σεφ και μάγειρες από όλο το νησί σε μια από κοινού αφοσίωση στην επαγγελματική αριστεία.

Με μεγάλη μας χαρά παραχωρήσαμε μια πλήρη εξοπλισμένη κουζίνα στην Λεμεσό για της προπονήσεις των ολυμπιακών ομάδων του ΣΑΚ.



ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΟΙΚΟΙ



ScanBox





Από το 2005 φέρνουμε κοντά σας την **ANGELO PO** Ιταλίας, ίσως την πιο αναγνωρίσιμη μάρκα επαγγελματικού εξοπλισμού εστίασης στην αγορά μας. Για πάνω από 90 χρόνια η ANGELO PO συμφιλιώνει την λειτουργικότητα και την ευμορφία, μηχανεύεται καινοτόμους λύσεις και σχέδια διαμέσου ροής εμπνεύσεων που δημιουργήθηκαν από επαγγελματίες τους χώρου μέσα από ειλικρινή δέσμευση βιωσιμότητας και ανοικτό διάλογο με πελάτες.

Η ANGELO PO σχεδιάζει και κατασκευάζει ολοκληρωμένες λύσεις επαγγελματικών κουζινών σε όλους τους τομείς της εστίασης, όπου ο επαγγελματίας μπορεί να εκφραστεί γαστρονομικά στο μάξιμου των δυνατοτήτων του.

Στα μέσα του 2021 σημαδεύεται με την γέννηση της φανταστικής & καινοτόμου νέας σειράς ICON 7000 που έρχεται να γεμίσει τις κουζίνες του αύριο!

ACT.O Combi ovens

Φούρνοι 4ης γενεάς, υπερσύγχρονοι με σύστημα αφής, πλήρης συσκευές πολυφούρνου για όλους τους χώρους εστίασης που ικανοποιούν τις απαιτήσεις κάθε Σεφ.

Λειτουργίες όπως κάπνισμα τροφίμων, παστερίωση, ψήσιμο εν κενό, αποξήρανση, ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία είναι μερικά από τα πλεονεκτήματα των πολυφούρνων της ANGELO PO .





New ICON 7000

“Concentrated power and strength, built to fit the catering outlets of tomorrow”



COOKING EQUIPMENT

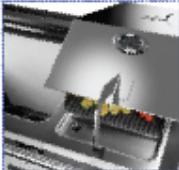
ICON 9000, the new ICON 7000 και MONOLITHE, Μοναδικές γραμμές ψησίματος που δίνουν άριστη χρήση του χώρου. Συνδυάζουν στην παραδοσιακή οριζόντια συναρμογή δίνοντας στο χώρο ψησίματος της κουζίνας ένα άνετο & παραγωγικό περιβάλλον.

Με αυτές τις 3 γραμμές ψησίματος, έχουμε τις κατάλληλες προτάσεις για οποιουσδήποτε χώρους κουζίνας...από κουζίνα σε ταχυφαγείο μέχρι κουζίνες σε εφτάστερα θέρετρα.



BBQ LID

The BBQ lid with smoker (for 40 and 80 cm modules) is an accessory that expands the distinctive flavours delivered by this cooking mode. Offers more uniform cooking, but just as succulent and tender. BBQ is the winning card in your menu.





Η μάρκα με τις περισσότερες πωλήσεις επαγγελματικών ψυγείων στην Κύπρο με πάνω από 3-4 κονταίνερς τον μήνα. Η εταιρεία **GINOX** ειδικεύεται στην παραγωγή επαγγελματικών ψυγείων και ανοξείδωτων κατασκευών.

Είναι σήμερα καθιερωμένη τόσο στην ελληνική όσο και στη διεθνή αγορά με την GINOX να κατασκευάζει για λογαριασμό φημισμένων Ευρωπαϊκών μάρκων επαγγελματικών ψυγείων.

Από το 1983, ο επαγγελματισμός, η αξιοπιστία και η σοβαρότητα αποτέλεσαν για την GINOX τα κύρια συστατικά, ώστε να εξελιχθεί πρωτοπόρος στον κλάδο της. Όλες οι κατασκευές παράγονται με ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10 και με υλικά υπρώτης διαλογής, φιλικά προς το περιβάλλον, σύμφωνα με τις νέες τεχνολογίες εξοικονόμησης ηλεκτρικής ενέργειας, ακολουθώντας όλους τους Διεθνείς και Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς.







23

Η εταιρεία μας είναι περήφανος αντιπρώσοπος της **CARPIGANI**, μια συνεργασία που ξεκίνησε το 2013. Η παγκοσμίου φήμης εταιρεία CARPIGANI Ιταλίας δημιουργήθηκε το 1946 και εγκαθίδρυθηκε γρήγορα στη αγορά ως ο ηγέτης στη παραγωγή μηχανημάτων gelato και soft serve gelato. Μεταξύ των δεκαετιών 1960-1970 η εταιρεία επεκτείνεται παγκοσμίως με διεθνή αποκλειστικούς διανομείς μεγαλώνοντας το δίκτυο πωλήσεων προσφέροντας έτσι συνεχή και ταχύ υποστήριξη στους χρήστες. Το 1989 έγινε μέλος της πολυεθνικής κολοσσού εταιρείας Ali Group.

Το 2003 η εταιρεία ιδρύει το μοναδικό και πρώτο στο είδος του Carpigiani Gelato University ενώ το 2012 ανοίγει τις πύλες του το εξειδικευμένο Gelato Museum.

Σήμερα η εταιρεία CARPIGANI περήφανα ηγείται της παγκόσμιας αγοράς σε μηχανήματα παραγωγής artisan gelato, pastry and whipped cream.

Το Carpigiani Gelato University λειτουργεί για πετυχημένους επιχειρηματίες του gelato με 500 μαθήματα τον χρόνο σε 12 διαφορετικά πανεπιστήμια παγκοσμίως και δέχεται γύρω στους 7,000 φοιτητές τον χρόνο.







Οι ισπανικοί φούρνοι - γκριλ **JOSPER** πρωτοσυστήθηκαν στην Κύπρο το 2011, και σε μια δεκαετία 102 εσπιατόρια & ξενοδοχεία έγιναν περήφανοι κάτοχοι της φημισμένης αυτής μάρκας, οι δε πελάτες αυτών των χώρων εστίασης πολλές φορές παραγγέλλουν με τις φράσεις "Θέλω ένα Josper steak η μια Josper μπριζόλα".

Η Εταιρεία γεννήθηκε το 1969 με τη πιο καινοτόμο τρόπο, όταν η τεχνολογία και η παράδοση έσφιξαν τα χέρια τους από τους δημιουργούς του Pere Juli και Josep Armangué εξω από την Βαρκελώνη καθιστώντας τον Josper θρύλο στο κόσμο του γαστρονομικού ψησίματος με κάρβουνα.

Ο Josper είναι ο κομψός συνδυασμός ψησίματος σχάρας και φούρνου σε ένα μηχάνημα.

- Με ρυθμιζόμενο σύστημα εξαερισμού για σωστή διαχείριση θερμοκρασίας.
- Άριστα αποτελέσματα με όλους τους τύπους φαγητών: η υψηλή θερμοκρασία επιτρέπει να επιτυγχάνεις θερμοκρασίας για grill και roast.
- Ταχύτητα: 35% γρηγορότερος από τις παραδοσιακές ανοικτές σχάρες.
- Χαμηλότερη κατανάλωση κάρβουνου: περίπου 40% λιγότερο κάρβουνο από την παραδοσιακή ανοικτή σχάρα.







Η **CIAM** Ιταλίας διαθέτει ότι καλύτερο υπάρχει σε πολυτελείς βιτρίνες στην παγκόσμια αγορά. Η ιταλική φινέτσα και σε συνδυασμό γρανίτη η' κόριαν τα αποτελέσματα είναι μοναδικά, προσδιδοντας ομορφιά και πολυτέλεια σε μπάρς, wine bars, καφέ, παγωταρίες και ζαχαροπλαστεία.





Η φημισμένη Morello από την Ιταλία κατασκευάζει παραδοσιακούς φούρνους πίτσας γκαζιού & ξύλου από το 1969 και είναι η γνωστότερη μάρκα στον νησί μας, όπου θα την βρείτε στις καλύτερες πιτσαρίες και open-kitchen ξενοδοχείων. Γρήγορο και τραγανιστό ψήσιμο χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα της πέτρας και μοναδικών πολλινών τοιχωμάτων.



MORELLO PIZZARELLA,
η πατενταρισμένη καινοτόμος
μηχανή για ιδανικό άνοιγμα
του φύλλου.





Η θερμοκρασία είναι συστατικό®. Για το τέλειο αποτέλεσμα πρέπει να είναι ύψιστης ποιότητας.» - Mario Moretti.

Η πιο πάνω πολιτική είναι το συστατικό της επιτυχίας της εταιρείας που την καθιστά και φέρει ηγετικό ρόλο στο χώρο ψησίματος αρτοσκευασμάτων και γλυκών.

Από την ίδρυση της το 1946, η **MORETTI** Ιταλίας είναι παγκοσμίως η πρωτοπόρος βιομηχανία κατασκευής Deck και conveyor φούρνων για πιτσαρίες και αρτοβιομηχανίες.

Ο στόχος της MORETTI είναι η προμήθεια ενός τέλειου ψησίματος στον τομέα του baking με την μοναδική πατέντα SmartBaking®: ισορροπία μεταξύ καινοτομίας και παράδοσης.





“Η θερμοκρασία είναι συστατικό”
“Για το τέλειο αποτέλεσμα
πρέπει να είναι ύψιστης ποιότητας”
Mario Moretti. ”



Live Cooking station στο Louis Phaethon Beach



Το μοναδικό demo lab στους Μύλους ΧΓΑρκη

Mac.pan Ιταλίας, ίσως ο μοναδικός προμηθευτής ολοκληρωμένων λύσεων εξοπλισμού για βιομηχανίες & εργαστήριων κατασκευής ψωμιού και γλυκών.

Η διαχρονική εμπειρία σε συνδυασμό με τη επαγγελματική κλίση προς την καινοτομία και ανάπτυξη νέων τεχνολογιών, επέτρεψε στην εταιρεία να ευρύνει τους ορίζοντες της, πρωτίστως με την συντήρηση και ολοκληρωτική εξέταση και επιμέλεια των μηχανημάτων της, ακολούθως με τον σχεδιασμό και κατασκευή και προμήθεια μηχανημάτων για φούρνους, ζαχαροπλαστεία και πιτσαρίες.





Η Pitco Αμερικής εισάγεται στη Κύπρο από το 2007 και είναι εγκατεστημένη σε όλες τις Αμερικάνικες & Ευρωπαϊκές αλυσίδες Franchise που δραστηριοποιούνται στο νησί μας.

Η φριτούρες Pitco fryers αποδίδουν υψηλής ποιότητας τηγανητά εδέσματα λόγω της τεχνολογικής και κατασκευαστικής τους ποιότητας και μεγίστης gas power. Με την περισσότερη γρήγορη ανάκτηση θερμοκρασίας λαδιού μόλις τα προϊόντα προστεθούν στις λεκάνες, οι χρήστες απολαμβάνουν τα πιο τραγανά αποτελέσματα στα μενού τους.

Οι φριτούρες Pitco συμπεριλαμβάνουν τις περισσότερες σειρές μοντέλων στη βιομηχανία τηγανίσματος, είναι εύκολες στη χρήση και επιδιόρθωση.



ScanBox

Όπι και να πουμε για την **SCANBOX**, είναι λίγα.
Η ScanBox Thermoproducts Σουηδίας
δημιουργήθηκε με την ιδέα της εύκαμπτης
παραγωγής μεταφορικών θερμομονωμένων
ερμαριών. Χάρη στην ευκαμψία, η εταιρεία
κατάφερε να αναπτύξει οικονομικά αποδοτικές
λύσεις προϊόντων κατά παραγγελία σε μεγάλες
εμπορικές κουζίνες και επιχειρήσεις τροφοδοσίας
Outside Catering. Η ιδέα αυτή κατέληξε να είναι
επιτυχία παγκοσμίως όπου επαινέθηκε από
επαγγελματίες του χώρου εστίασης, ιδρυμάτων
սυγείας καθώς και του ξενοδοχειακού τομέα.
Σήμερα, τα προϊόντα ScanBox βρίσκονται σε όλη
την υφήλιο συνεχίζοντας πάντοτε αυτή την ιδέα με
γνώμονα πάντοτε τις ανάγκες του επαγγελματία
πελάτη.





INNOVATIVE INDUCTION EQUIPMENT

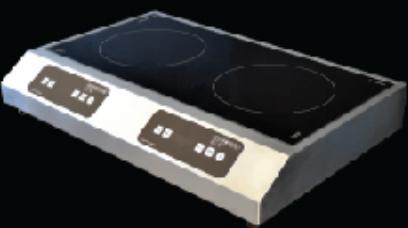
ADVENTYS από την Γαλλία, ένας από τους καινούργιους μας προμηθευτές, με αποκλειστική συνεργασία μόλις από το 2015. Άλλα ήδη τα induction της ADVENTYS είναι εγκατεστημένα σε δεκάδες χώρους μπουφέ ξενοδοχείων.

Κατασκευάζει μόνο (!) συσκευές επαγγελματικής για ψήσιμο η θέρμανση, κατατάσσοντας την έτσι πρωτοπόρο στο τομέα της τεχνολογίας induction.

Η πείρα στην έρευνα και ανάπτυξη καθώς και η ολοκληρωμένη διαδικασία στον τομέα της ορίζει το όνομα ADVENTYS. Ο σκοπός είναι να δώσει στους πελάτες της την καλύτερη λύση επαγγελματικής. Περαιτέρω και χάρη στην ολοκληρωμένη διαδικασία κατασκευής, η ADVENTYS κατασκευάζει μηχανήματα κατά παραγγελία και απαντά σε όλα τα αιτήματα όπως συγκεκριμένες διαστάσεις, παρουσιαστικό, σχεδιασμό και ισχύ.



Amathus Beach Hotel





Η **ARRIS** Ιταλίας είναι κοντά μας από το 2012 και κατασκευάζει τις μοναδικές ανά το παγκόσμιο γκριλιέρες, εφοδιασμένες με εξερχόμενο συρτάρι νερού. Οι ψηλές θερμοκρασίες ψησίματος παράγουν ατμό αποφεύγοντας έτσι το στέγνωμα του προϊόντος και να παραμένει εύγεστο, τρυφερό και ζουμερό.



*ARRIS Grillvapor είναι
το μοναδικό γκριλ το οποίο
χρησιμοποιεί βελόνα για ακριβές
θερμοκρασία- ελεγχόμενο
ψήσιμο!*





Η κορυφαία Γερμανική εταιρεία στον τομέα των επαγγελματικών μικροσυσκευών είναι κοντά μας από το 2009, εξοπλίζοντας τους χώρους εστίασης με χιλιάδες μικροσυσκευές!

Η εταιρεία **BARTSCHER** βρίσκεται στο χώρο της εστίασης για πάνω από 140 χρόνια με τις ίδιες αρχές και στόχους προσφέροντας μηχανήματα κουζίνας υψηλής ποιότητας και που να εξυπηρετούν όλες τις επιχειρήσεις του τομέα αυτού.





MADE IN ITALY

Η εταιρεία **BESTFOR** Ιταλιας εξειδικεύεται από το 1986 στην κατασκευή φούρνων:

- Ηλεκτρικών ή γκαζιού για τη Ζαχαροπλαστική και Γαστρονομία
- Αναλόγως της χρήσης τους μπορεί να είναι απλά αερόφουρνοι ή και με ατμό.
- Περιστρεφόμενοι φούρνοι
- Ειδικούς θαλάμους για ζύμωση & ωρίμανση.
- Επιδαπέδιους φούρνους για πίτσα, ψωμί και ζαχαροπλαστική





BEZZERA

Dal 1901

Τις φημισμένες **Bezzera** μηχανές εσπρέσο θα τις βρείτε σε όλους τους χώρους όπου έχουν μοναδικό σκοπό να σερβίρουν ένα φλιπζάνι καλό εσπρέσο.

Το 1901 κατασκευάστηκε η πρώτη μηχανή εσπρέσο στον κοσμό από τον Luigi Bezzera και από τότε η Bezzera είναι πρωτοπορος με εξαγωγές σε πανω από 70 χώρες



BONNET

Η Ξακουστή γαλλική **BONNET** κατασκευάζει από το 1966 τα 'τανκς' για τους απαιτητικούς Επαγγελματίες στην εστίαση.....ολοκληρωμένες σειρές που αρχίζουν από συσκευές οριζόντιου ψησίματος και επεκτείνονται σε steamer-ovens, Rotisserie, και στο μοναδικό πολυμηχανά PRECIPAN (4 σε 1....Pan-kettle-Pasta cooker-Fryer)



With Precipan we can cook more food in less time and less space!



Precipan

New multifunctional pan
4 in 1: modular & efficient
... everyday!



Ξεκινήσαμε με την **CASTA** Ιταλίας το 2012 και οι κουζίνες της σειράς Ethnic (Chinese stoves & teppanyaki) καταλαμβάνουν ηδη το 70% των κινέζικων & panasian εστιατορίων στο νησί μας.

Η Ethnic γραμμή συνδυάζει την Ασιατική δημιουργικότητα με Ιταλική κατασκευή της CASTA. Κάθε μοντέλο μηχανήματος γραμμής Ethnic έχει την ευχέρεια να κατασκευαστεί κατά παραγγελία πάντοτε με την δύναμη και την στρεπότητα του υλικού και με την ισχυρή ισχύ των καυστήρων γκαζιού.

Με όλη αυτή την φήμη που απέκτησε η CASTA στην αγορά μας, δεν μπορούσαμε παρά να φέρουμε το 2021 και τις υπόλοιπες γραμμές ψησίματος 700 & 900 δίνοντας έτσι περισσότερες οικονομικές επιλογές στους πελάτες μας.

Η προσθήκη των γραμμών των σειρών 700 και 900 στα καταστήματα μας είναι η απάντηση στις ανάγκες της αγοράς όπως αυτές διαμορφώθηκαν από την πανδημία COVID-19.



Μια από τις πιο εξιδεικευμένες ανά το παγκόσμιο εταιρείες στον κλάδο των επαγγελματικών πλυντηρίων πιάτων.
Η εταιρεία **Colged** Ιταλίας παράγει από το 1970 επαγγελματικά πλυντήρια πιάτων/ποτηριών, ενώ πέραν του 1,000,000 μηχανών έχουν βγει από την γραμμή παραγωγής μέχρι σήμερα και έχουν όχι μόνο αποκτήσει απαράμιλλη εμπειρία και εξειδίκευση αλλά επίσης και βραβείο πρωτιάς τεχνολογικής θέσης σε ένα περιπλοκό τομέα όπως είναι το επαγγελματικό πλύσιμο και αποστείρωση πιάτων.





Για χρόνια τώρα η **COOLHEAD** από την Ιταλία μας συμπληρώνει με την πλούσια γκάμα της σε ζεστές & ψυχωμένες βιτρίνες και ψυγεία για μπαρ και δίνουν οικονομικές λύσεις σε χώρους καφετεριών & μπαρ.



Born to be cool. We create professional refrigeration solutions.

42



Η εταιρεία **TAMAI** κατασκευάζει συσκευές για στέγνωμα μαχαιροπίρουνων. Με καινοτόμα συστήματα πετυχαίνει τέλειο στέγνωμα, γυάλισμα και αποστείρωση των μαχαιροπίρουνων, χωρίς να προκαλεί γδαρσίματα. Μεγάλη σειρά συσκευών για γυάλισμα από 2 500 μέχρι 10 000 τεμάχια την ώρα

MIC evo



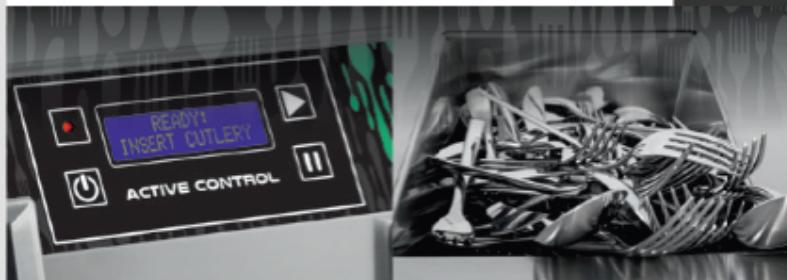
JET evo



TORNADO
evo



EAGLE

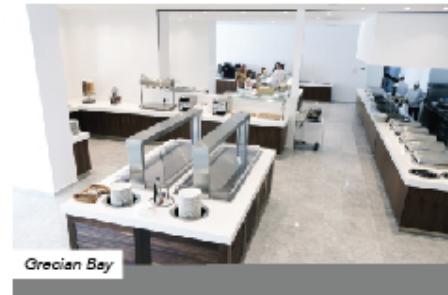
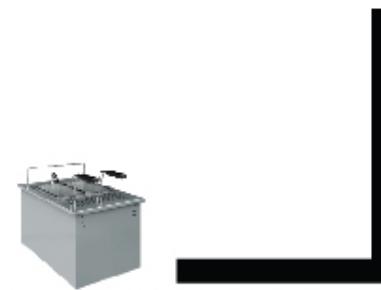




Η εταιρεία **Deinox** Ιταλίας κατασκευάζει drop-in ψυχόμενες & ζέστες λεκάνες και επιφάνειες. Την πρωτοσυστήσαμε στη αγορά μας το 2015 και ήδη τα μηχανήματα της κοσμούν τα μπουφέ σε πέραν των

95 ξενοδοχείων στη πρώτη 5χρονη παρουσία τους στην Κύπρο.

Αναλαμβάνουμε από την αρχή με ανοξείδωτες κατασκευές των σκελετών των επίπλων και μαζί με την προσθήκη της DEINOX και γρανιτένιες επιφάνειες τα αποτελέσματα είναι αρμονικά και εντυπωσιακά.



Η **HIBER** Ιταλίας είναι μια μοναδική και εξιδεικευμένη κατασκευάστρια εταιρεία στον τομέα της ταχείας ψύξης & κατάψυξης.

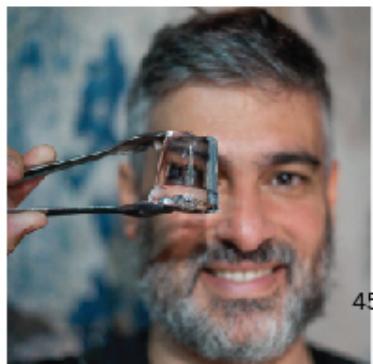
Η εταιρεία HIBER γεννήθηκε το 1998 και παρόλο τη νεανική της παρουσία στον επαγγελματικό χώρο, κατέφερε να ανεβεί νωρίς τα ψηλά σκαλοπάτια στο χώρο της ψυκτικής τεχνολογίας γρήγορα και να παραμείνει εκεί χάρη στη επαγγελματική λεπτομέρεια και υψηλή τεχνογνωσία της. Συγκεκριμένα η παραγωγή θαλάμων ταχείας κατάψυξης (blast chillers/freezers) είναι ένα από τα πιο δυνατά της προϊόντα καλύπτοντας λεπτομερώς όλους τους τομείς της κρύας συντήρησης σε Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία, εργαστηρίων παρασκευής gelato και επαγγελματικών κουζινών.





Η Ισπανική εταιρεία **ITV** κατασκευάζει παγομηχανές από την δεκαετία του 70. Εισάγεται από την ANCO από το 2011 και ήδη πάνω από 1 100 πελάτες εμπιστευτήκαν την ITV στην διάρκεια των πρώτων 10 ετών συνεργασίας.

Με την επίμονη πολιτική συνεχούς επένδυσης στον τομέα της Έρευνας & Ανάπτυξης, η εταιρεία ITV κατάφερε να αυξήσει αριθμητικά την παρουσία της στις διεθνής αγορές κατατάσσοντας την σε ένα από τους πρωτοπόρους στον τομέα της.





Ο νέος μας προμηθευτής από την Ιταλία που από το 2020 μας "γέμισε" με την μεγάλη του γκάμα σε ψυχώμενες βιτρίνες όπως όρθιες & οριζόντιες βιτρίνες ποτών και βιτρίνες καφετεριών/ζαχαροπλαστείων/υπεραγορών καθώς επίσης κάβες κρασιών και επαγγελματικά GN ψυγεία κουζίνας





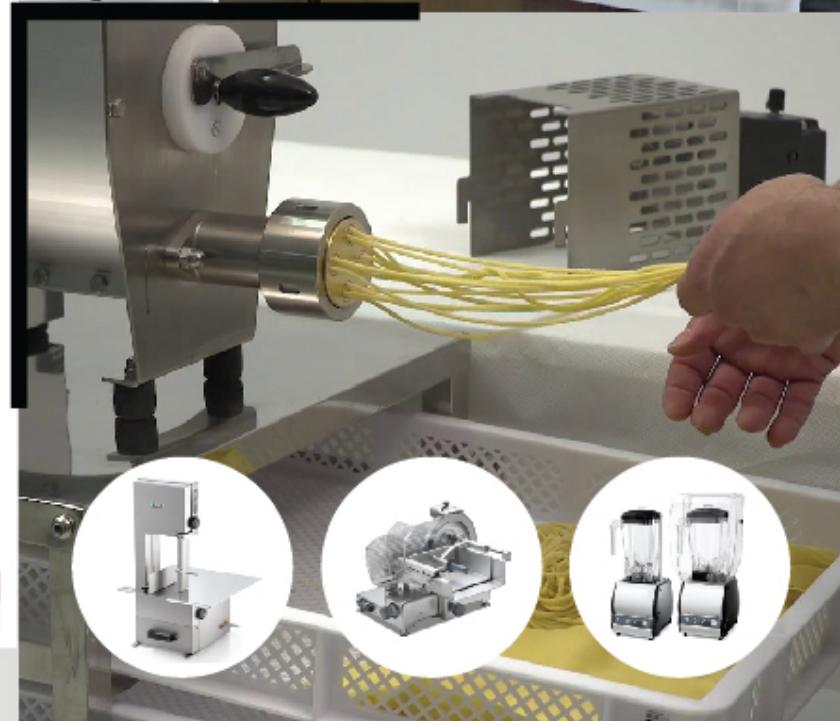
Η KRAMPOUZ από την Γαλλία είναι ο γνωστότερος κατασκευαστής μηχανών ψησίματος κρέπας. Ισχύς και ομοιογενή διανομή θερμοκρασίας, σταθερότητα θερμοκρασιών, εργονομία στο χώρο εργασίας και ευκολία στον καθαρισμό... Με τη συνεχή συμμετοχή στις ανάγκες των επαγγελματιών του χώρου εστίασης για πάνω από 60 χρόνια, η εταιρεία Krampouz κατάφερε να κερδίσει την υψηλή της θέση στο εξειδικευμένο χώρο του ακριβή ψησίματος κρέπας.





Η εταιρεία **La Felsinea** είναι ένας από τις κορυφαίους κατασκευαστές επαγγελματικών συσκευών επεξεργασίας τροφίμων στην Ιταλία. Η προέλευση της αρχίζει από την Ιταλία το 1933 και έκτοτε η εταιρεία παραμένει να βρίσκεται ψηλά χάρη στην καινοτομία, επαγγελματισμό και τη δέσμευση της στη διαρκή ανάπτυξη παραγωγής ποιοτικών μηχανημάτων.

Έχοντας αυτό ως γνώμονα η La Felsinea στοχεύει στην διαρκή παραγωγή βελτιωμένων και αναβαθμισμένων "εργαλείων κουζίνας" για ευρύ χρήση στους χώρους των ξενοδοχείων, εστιατορίων, καφετεριών και διανομής φαγητού, κρεοπωλείων, εργοστασίων επεξεργασίας κρεάτων, κ.α.





Η **MCM** από την Ισπανία παράγει μεγάλη ποικιλία κοτοπουλιέρων, τις οποίες θα βρείτε στις περισσότερες ψησταρίες της αγοράς μας.



Η **UNIS** από την Τσεχία προσφέρει ολοκληρωμένες οικονομικές λύσεις σε ζέστες, ουδέτερες & κρύες βιτρίνες για καφετέριες.



MENUMASTER®

Commercial



ΑΛΛΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΠΟΥ Ο ΚΟΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ, η εταιρεία ACP κατασκευάζει και διανέμει υψηλής ταχύτητας συνδυασμού φούρνους μικροκυμάτων κάτω από την ομπρέλα της **Menumaster®** και Amana Commercial brands, δύο εκ των πιο αναγνωρισμένων μαρκών στην βιομηχανία φούρνων μικροκυμάτων.

Τα κεντρικά γραφεία και οι εγκαταστάσεις κατασκευής βρίσκονται στην κεντρική Αμερική, παρόλα αυτά η επέκταση παγκοσμίως επιτυγχάνεται με τον γνωστό οίκο Ali Group of Foodservice Equipment Companies ως μέλος του.



Miele



Η **Miele** professional laundry Systems είναι από τους κορυφαίους προμηθευτές σε επαγγελματικά πλυντήρια ρούχων, στεγνωτηρίων και σιδερωτηρίων.

Οι συσκευές Miele αναπτύσσονται από μηχανικούς της Miele και τα προσεκτικά επιλεγμένα εξαρτήματά τους παράγονται κυρίως στα κέντρα τεχνογνωσίας της εταιρείας στη Γερμανία.

Οι αξίες της Miele, δηλαδή φιλόδοξη έρευνα, μεγάλες επενδύσεις και διαχείριση ποιότητας χωρίς συμβιβασμούς, συνοδεύουν κάθε της βήμα.

Ανεξάρτητα από την ένταση της καθημερινής χρήσης των συσκευών Miele, ο πελάτης δεν θα απογοητευτεί ποτέ από την απόδοση και τη διάρκεια ζωής των συσκευών.

Η στιβαρότητα των συσκευών Miele περνά από αυστηρές δοκιμές πριν από την παράδοσή τους. Η συσκευή θεωρείται κατάλληλη για χρήση μόνο αφού περάσει με επιτυχία όλες τις δοκιμές.

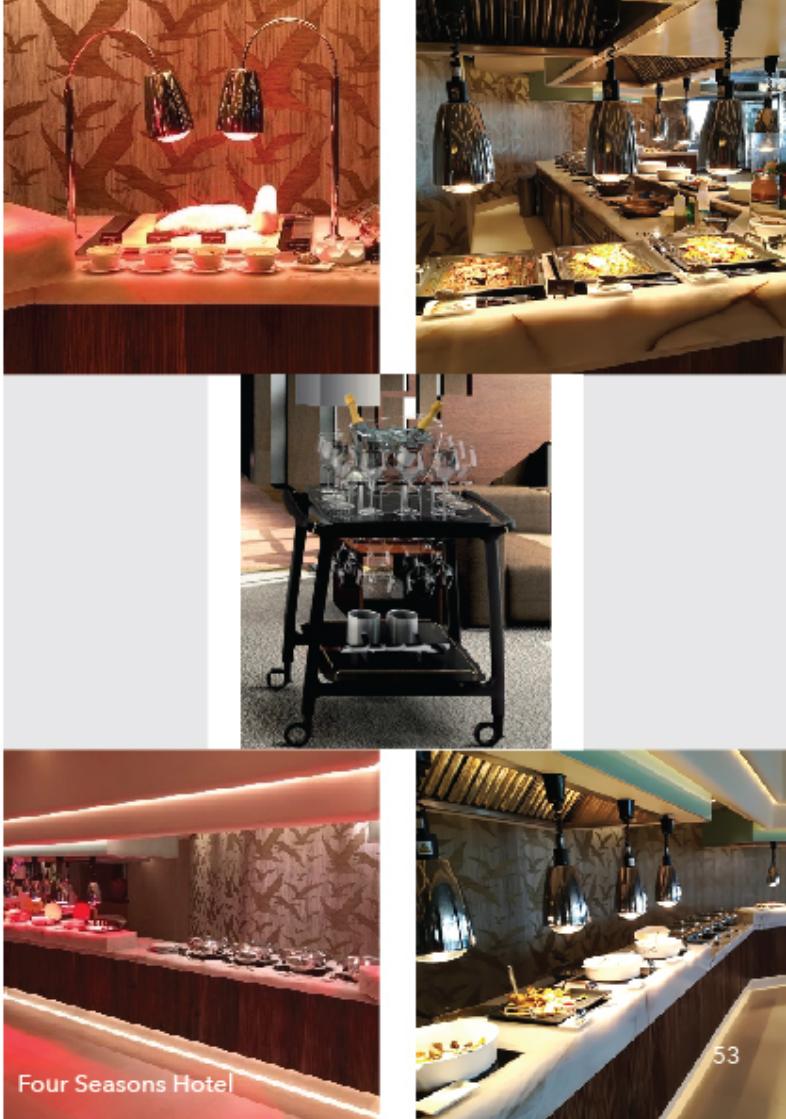
Στον μοναδικό κυψελωτό κάδο της Miele, ακόμα και τα πιο ευαισθητά υφάσματα απολαμβάνουν την πιο απολή φροντίδα, ενώ τα σιδερωτήρια εγγυώνται ένα άψογο τελικό αποτέλεσμα.

Η ΨΥΚΤΟΘΕΡΜΙΚΗ ΑΒΕΕ βρίσκεται στον τομέα κατασκευής εξοπλισμού μαζικής εστίασης και εξοπλισμού καταστημάτων από το 1985 μέσω βιομηχανικής γραμμής παραγωγής ειδικών κατασκευών καλύπτοντας ένα μεγάλο εύρος επιλογών και έχοντας έτσι την ικανότητα να ανταποκρίθει και στον πιο απαιτητικό πελάτη. Πιο συγκεκριμένα, η εταιρεία εξειδικεύεται στην κατασκευή πάνελ ψυκτικών θαλάμων, βιτρίνες ζεστές και κρύες ζαχαροπλαστείου, θαλάμους φύλαξης αλλά και βιτρίνες κρεάτων, τυροκομικών και αλλαντικών όπως και βιτρίνες υπεραγορών.





Εδώ και χρόνια εισάγουμε από τον αξιόπιστο Ιταλό προμηθευτή μας **ROCAM** μια μεγάλη ποικιλία συσκευών για μέσα στη κουζίνα και έξω στους χώρους της τραπεζαρίας & μπουφέ, ανεβάζοντας με Ιταλική φινέτσα στην εμφάνιση τους.





Η **ARTEMIS** είναι μια οικογενειακή εταιρεία η οποία κατασκευάζει φραπιέρες, πορτοκαλοστίφτες και χόβολη. Με μεγάλη ποικιλία χρωμάτων, ξεκίνησε το 1980 και με καινοτόμους και επαναστατικούς μηχανισμούς στις μικρές αυτές επαγγελματικές ηλεκτρικές συσκευές και ιδιαίτερα τις φραπιέρες έγινε πλέον γνωστή και πέρα από τα όρια της Ελλάδος.





Η **Santos** δημιουργήθηκε το 1954 στην Γαλλία, κατασκευάζει ηλεκτρικές συσκευές μπαρ.
Οι συσκευές Santos είναι χειροποίητες, και κατασκευάζονται από ανθρώπους που είναι
υπεύθυνοι για τη συσκευή από την αρχή της παραγωγής έως τον τελικό έλεγχο.

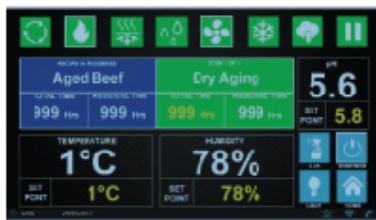
Stagionello[®] STORE

Ο νέος μας Ιταλός συνεργάτης από το 2019 **ARREDOINOX** παράγει καμπίνες ωρίμανσης για κρέατα, ψάρια και τυριά. Η ωρίμανση γίνεται μέσω καινοτόμων και πατενταρισμένων συστημάτων για την υψηλή ασφάλεια & υγιεινή των τροφίμων.



Salubrino[®] 2.0

Η νέα θυγατρική εταιρεία της ARREDOINOX είναι κοντά μας από τα τέλη του 2020. κατασκευάζει καινοτόμες βιτρίνες για φύλαξη & ασφαλή διατήρηση φρέσκων (μέχρι 8 μέρες) και ώριμών κρεάτων (μέχρι 30 μέρες)





THE
CLAY OVEN
COMPANY

ESTABLISHED 1974

"ότι ονειρευτείτε, εμείς θα σας το κατασκευάσουμε"

Αυτό είναι το σλόγκαν της **CLAY OVEN COMPANY** από το Ηνωμένο Βασίλειο, της εταιρείας που κατασκευάζει κατά παραγγελία γκριλ και πήλινους φούρνους για ανοικτές κουζίνες.



ROBATA FLAME GRILL, η πιο καινοτόμος γκριλ στην αγορά, δουλεύει με γκάζι ή κάρβουνο





Τα συστήματα ραφιών της **TONON** Ιταλίας "αυξάνουν" τα τετραγωνικά των αποθηκευτικών & ψυκτικών σας χώρων μεγιστοποιώντας έτσι την αξια, εργονομία και υγιεινή των χώρων αυτών.

Τα υψηλής πυκνότητας Πολυαιθυλένια ράφια είναι food-grade, δεν οξειδώνονται και έχουν αντοχές σε βάρη μεχρι 250 Kg ανά ράφι.



Τα TONON ράφια
αποσυναρμολογούνται
γρήγορα για θύκαλο και αποτέλεσματικό
πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων



Η VITRIFRIGO Ιταλίας, από τους μεγαλύτερους κατασκευαστές minibar, είναι κοντά μας από το 2021. Είναι ίσως ο μοναδικός κατασκευαστής με την πιο "γεμάτη" σειρά μίνι μπαρ που ικανοποιεί οποιαδήποτε ανάγκη ξενοδοχείου...

Με επιλογές στο σύστημα ψύξης με absorption (αμμωνία) ή κομπρεσέρ είναι τελείως αθόρυβα και με κατανάλωση ενέργειας από 0.2 KW/h κατατάσσουν την VITRIFRIGO πρωτοπόρο στον τομέα της.

ABSORPTION RANGE



Zero noise 0dB
0,65 KW 24/h
4°C in 3-4 hours

ΧΡΗΜΑΤΟΚΙΒΩΤΙΑ



DRAWER-RANGE



COMPRESSOR RANGE



A++/+++ Energy class
36 db of noise
0,2 KW 24/h
4°C in 40 minutes



Οι Ιταλικοί παραδοσιακοί φούρνοι πίτσας **ZIO CIRO** είναι η πιο πρόσφατη μας προσθήκη στη πλούσια γκάμα των προμηθευτών μας.

Για απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης που δεν είναι πιτσαρία, αλλά προσφέρουν πίτσα στο μενού τους και θέλουν να ψήνουν με "real Italian traditional Forni" χωρίς ανάγκη να ξοδέψουν σε μεγάλους φούρνους πίτσας. Δουλεύουν με γκάζι ή ξύλο.



Με χωρητικότητες από 1 μέχρι 5 πίτσες διαμέτρου 30-33 εκ. Για καφετέριες, μπάρς, εστιατόρια και σε εξωτερικούς χώρους ξενοδοχείων και ακόμη και Κατοικιών!!



Tel: 22 421375
www.anco.com.cy
anco@anco.com.cy

 Anco Catering Equipment
 @ancocateringequipment

