

È Bologna la città scelta da Welbilt per aprire la prima sede italiana

written by Manuela Di Luccio | 18/12/2019



Sbarca in Italia l'azienda statunitense che, con le sue attrezzature, fornisce un supporto al mondo della ristorazione



Welbilt apre a Bologna ed è la prima sede italiana dell'azienda statunitense fondata nel 1929 e ora leader globale nel settore del *food service* per la produzione di macchine professionali.

Una realtà contemporanea in cui ingegneri e addetti al settore collaborano per creare attrezzature efficienti e all'avanguardia, valutando anche opportune soluzioni alle problematiche del comparto, quali [sicurezza alimentare](#), smaltimento dei rifiuti, gestione dello spazio e contenimento del food cost.

L'aspetto "green", tra l'altro, è stato da sempre un valore da perseguire operando su più fronti: maggiore durata del prodotto, utilizzo di materiali più ecosostenibili, focalizzazione sul risparmio di energia e acqua (tramite l'introduzione di **EnerLogic®**).

È stato questo insieme a fare di Welbilt un importante supporto al mondo della ristorazione, grazie a macchine che garantiscono cotture complete, esperienza culinaria e un eccezionale servizio di assistenza ai clienti a livello mondiale e locale.

Con attività produttive in America, in Europa e in Asia, Welbilt offre marchi primari come Cleveland, Convotherm®, Delfield®, Fabriteel, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Kysor Panel Systems®, Lincoln, Manitowoc®Ice, McCall®, Merrychef®, Merco, Moorwood Vulcan, Multiplex®, RDI Servend®, Manitowoc®Beverage Systems e TRUpour.



Tra le attrezzature più all'avanguardia ricordiamo:

- **Forno ad alta velocità eikon® e2s.** Il forno ad alta velocità, user-friendly e versatile, che garantisce livelli di prestazione che superano continuamente le aspettative, riducendo al minimo gli errori e gli sprechi
- **Forno misto Convothem** con la tecnologia ConvoSense®: le cotture al forno automatiche sono già una realtà grazie alla tecnologia ConvoSense che rileva gli alimenti e sceglie il programma di cottura più adatto in maniera automatica
- **Macchine del caffè Crem®**, Espresso tradizionale - Crem® Unity+1, sviluppate attraverso la collaborazione di baristi addestrati e cupper professionisti, portano la qualità del prodotto dal chicco alla tazzina.

Welbilt

Via Caduti di Amola 11/2 -Bologna-

www.welbilt.com