



Ristotecnica opera nel settore della ristorazione professionale, fornendo ed installando cucine complete.

Grazie al nostro know-how e all'esperienza commerciale sviluppata in molti progetti, possiamo fornirvi la soluzione più adatta e più conveniente per le vostre esigenze. Operiamo con professionalità in diverse aree di business e rappresentiamo il partner ideale di imprenditori, società di gestione e progettazione.

Offriamo diversi servizi e progetti "chiavi in mano" in tutti i segmenti della ristorazione. Dallo snack bar al grande centro cottura, dall'albergo di lusso alla ristorazione collettiva, dalla pizzeria alla gelateria fino ai nuovi format della ristorazione veloce, creandone anche di nuovi in base alle più recenti tendenze.

Quello che ci contraddistingue dai nostri competitor sono pochi e semplici punti chiave:

- Cura del cliente: dalla realizzazione del progetto al post vendita, affinché si senta sempre assistito e rassicurato sulla corretta efficienza delle macchine
- Garanzia di servizio: a partire dalla rigorosa puntualità di consegna all'assistenza tecnica certificata
- Controllo qualità: eseguito tramite i nostri preposti così da non tralasciare anche i più piccoli particolari
- Tecnici specializzati: tutte le opere tecniche vengo eseguite dal nostro personale interno così da poter garantire affidabilità e professionalità
- Family technician: con rigore le attrezzature installate presso i vostri locali verranno supervisionate e collaudate dal tecnico prescelto che vi seguirà negli anni successivi all'apertura
- Assistenza tecnica puntuale: 7 giorni su 7 e 24 ore su 24 per tutto l'anno, perché il mondo della ristorazione non si ferma mai.

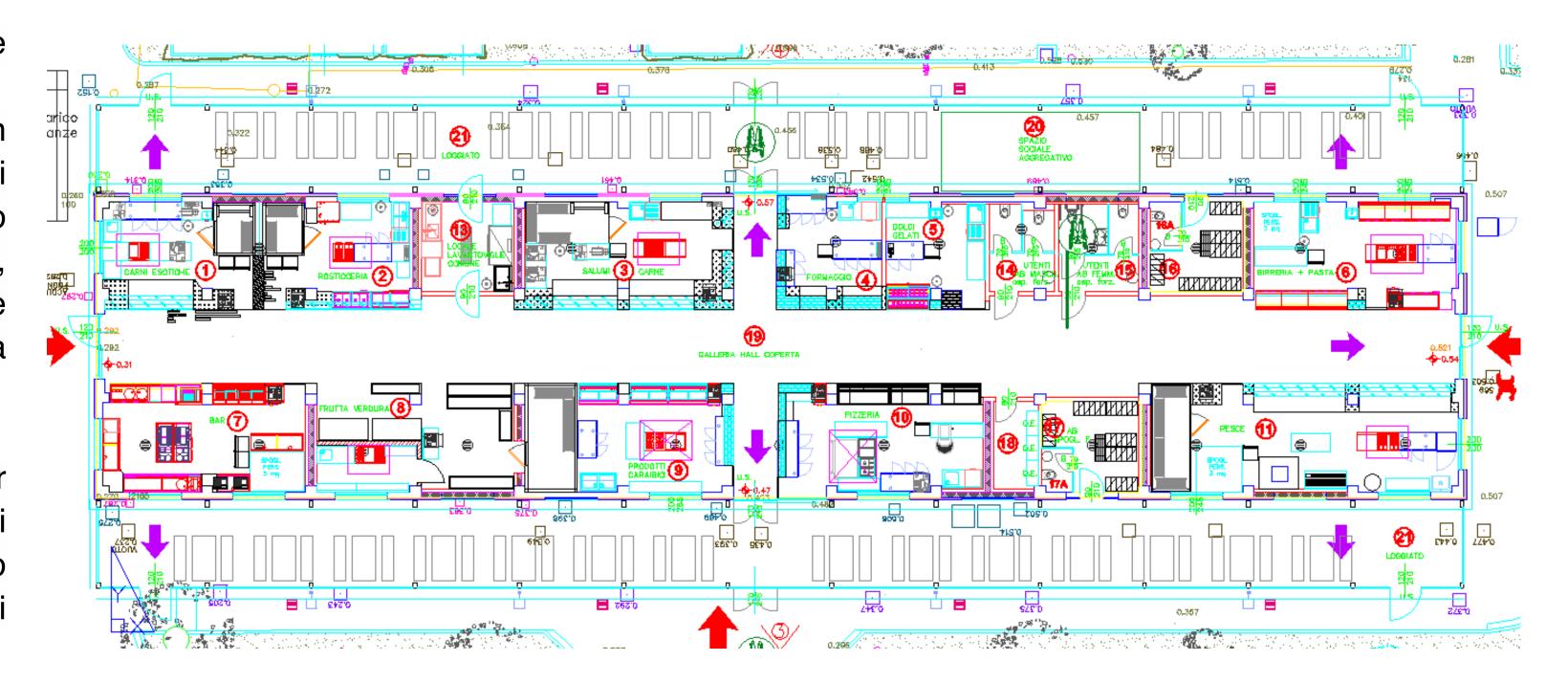
RISTOTECNICA STEP BY STEP

PROGETTAZIONE

Vantiamo una grande esperienza di progettazione svolta sempre con passione e senso pratico.

Le cucine da noi progettate sono sempre studiate in base ai canoni legislativi e sopratutto pratici per gli operatori che lavorano all'interno, minimizzando lo spreco sia in fattore energetico che di spazio, creando i presupposti per lavorare comodamente senza percorrere percorsi troppo lunghi o senza impiegare troppa forza lavoro.

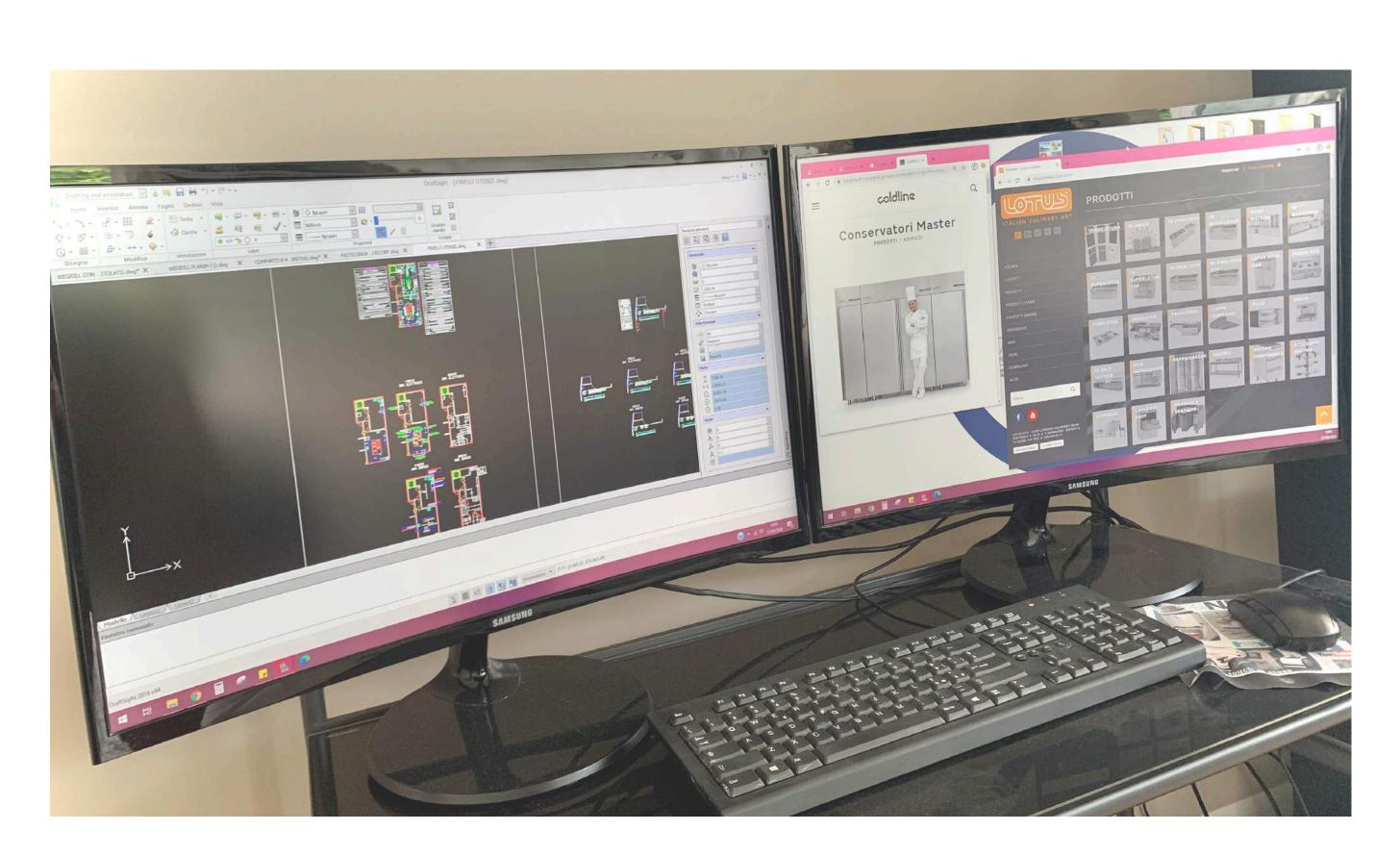
I nostri architetti effettuano numerosi sopralluoghi per tutta la durata dei lavori, riducendo notevolmente i possibili errori di posa degli impianti e studiando assieme ai preposti di cantiere varie soluzioni agli eventuali problemi.











SCELTA DEI MACCHINARI

I nostri progettisti scelgono insieme ai clienti macchinari idonei per il lavoro previsto, disegnando un abito su misura!

Vantiamo un catalogo prodotti di oltre 960'000 articoli, nel quale possiamo scegliere i migliori marchi sul panorama mondiale.

La scelta del macchinario adeguato e del brand giusto è fondamentale per mantenere i costi e dare prevalenza su quello che veramente si vuole. Inoltre, la nostra esperienza tecnica fa sì che la scelta sia più semplice, in quanto sappiamo esattamente quale componentistica è maggiormente idonea per la posizione geografica in questione o per la mole di lavoro che la aspetta.

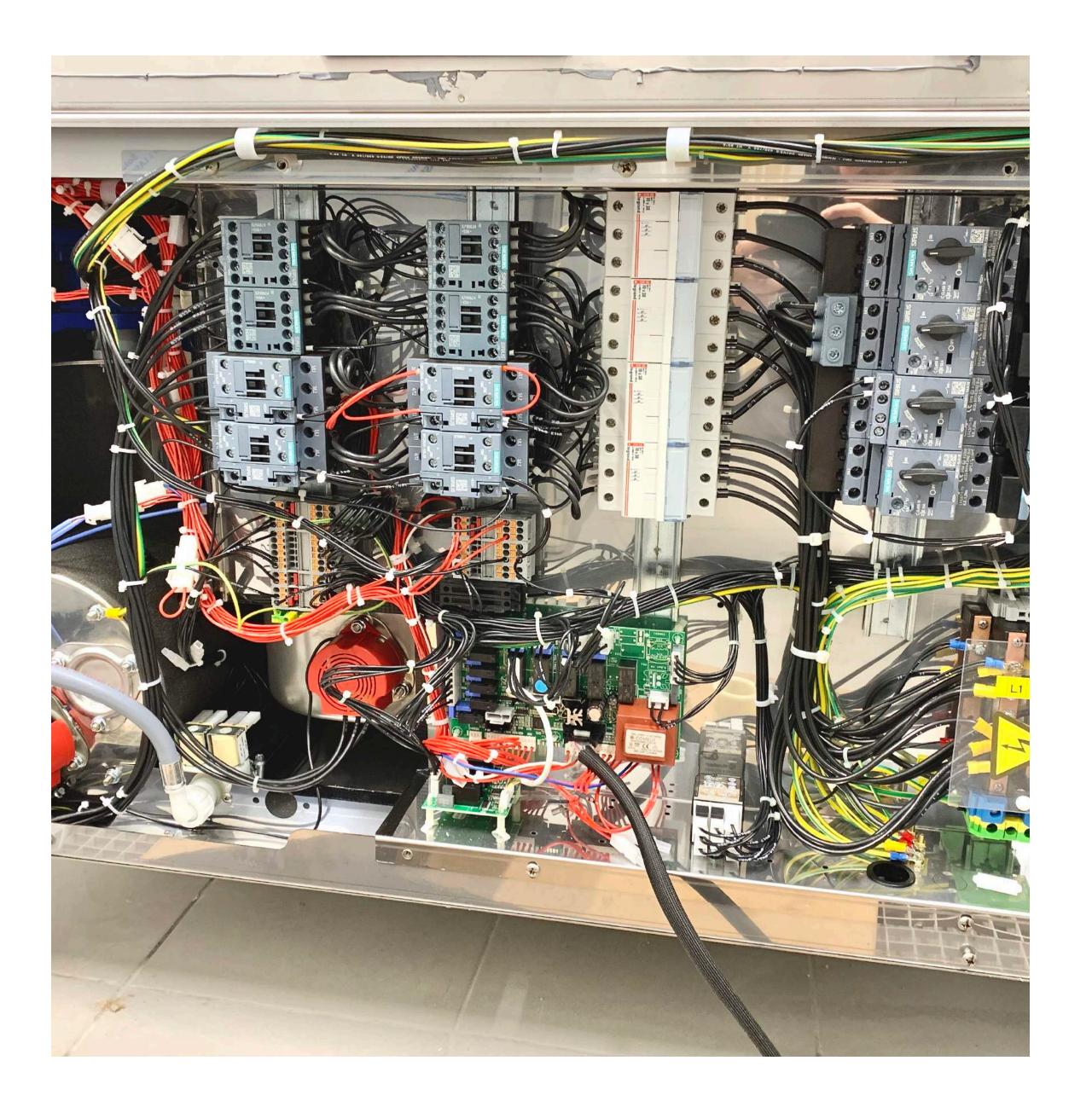
EFFICIENZA DEI MACCHINARI

Obsolescenza programmata? No grazie!

Molte volte può capitare che un macchinario appena installato presenti dei difetti dopo poco tempo.

Per ovviare questo problema, i nostri tecnici controllano e collaudano tutte le macchine da cima a fondo, eseguendo vari test di tenuta dei liquidi e dissipazioni termiche.

Un'esempio? Prima di installare qualsiasi macchinario che necessiti di un punto acqua, testiamo l'acqua presente nei locali controllandone il PH e la durezza, così facendo prevediamo e tariamo i prodotti in modo tale da preservarne la durata.



INSTALLAZIONE E POST VENDITA

I nostri tecnici sono specializzati e qualificati nel settore in cui operano. Per noi questo punto è fondamentale per la riuscita del progetto, in quanto è il più delicato.

In questa fase, vogliamo che i tecnici che installano le attrezzature presso le vostre strutture, siano anche gli stessi che poi dovranno eseguirne la manutenzione, così da avere familiarità con l'impianto e confidenza con la struttura.

Verrà quindi messo a disposizione un tecnico personale, che sarà sempre reperibile per ogni esigenza.

Dopo aver terminato il processo di installazione passiamo direttamente alla fase più attesa, ovvero lo start up.

START UP

In questo ultimo passaggio, il tecnico scelto e la squadra di chef messi a disposizione al cliente proveranno ogni macchinario e lo testeranno insieme, così da poter addestrare il personale all'utilizzo dei macchinari e spiegarne le funzioni.









I NOSTRI LAVORI NEL MONDO



Ristotecnica è specializzata nelle vendite ed installazioni internazionali, dove operiamo con grande capacità e spirito di adattamento, venendo incontro alle più piccole esigenze dei nostri clienti.

In caso di vendita estera, inviamo uno dei nostri architetti sul cantiere ad acquisire le informazioni base, dopodiché avviamo lo studio progettuale e la scelta dei macchinari necessari, inserendo prodotti conformi alle normative locali.

Ci occupiamo di trasporto, montaggio ed in fine del collaudo, severamente ispezionato dal nostro capo area tecnica.

RIFERIMENTI

www.ristotecnica.it

E-MAIL: info@ristotecnica.it

SEDE OPERATIVA: Via Cadore, 25 - 13100 Vercelli (VC)

TELEFONO 0161 394640 - FAX 0161 293976

WHATSAPP 39 39 800 400

SIAMO PRESENTI SU



