

## IT

Per velocizzare e rendere più semplice il lavoro nella ristorazione professionale sono fondamentali alcuni macchinari come:

Tagliaverdure, Tagliamozzarella, Cutter, Pelapatate, Lavacozze, Lavaverdure, Affettatrici e Asciuga Lucida Posate.

Il brand Fimar si è specializzato anche nella conservazione offrendo la possibilità di scelta tra: Macchine Sottovuoto a Campana, a Barra Saldante o Termosigillatrici.

## EN

A few appliances are essential to facilitate and accelerate work in professional catering: Vegetable Cutters, Mozzarella Cutters, Cutters, Potato Peelers, Mussel Washers, Vegetable Washers, Slicers and Polished Cutlery Dryers.

The Fimar brand has also focused on conservation, offering the possibility of choosing between: Vacuum machines, sealing bars or heat sealers.

## FR

Pour accélérer et faciliter le travail dans la restauration professionnelle, quelques machines sont indispensables, telles que: Coupe-légumes, coupe-mozzarella, cutter, éplucheuses de pommes de terre, lave-moules, lave-légumes, trancheuses et machines à essuyer et polir la vaisselle.

La marque Fimar s'est également spécialisée dans la conservation, en offrant la possibilité de choisir entre: Machines sous-vide, machines à barres de soudure ou thermoscelleuses.

## DE

Um die Arbeit in der professionellen Gastronomie zu beschleunigen und zu erleichtern, sind einige Maschinen unerlässlich, wie zum Beispiel: Gemüseschneider, Mozzarella-Schneider, Schneidegeräte, Kartoffelschäler, Muschelwaschmaschinen, Gemüseschneider, Aufschnittmaschinen und Besteckrockner/-polierer.

Die Firma Fimar hat sich auch auf die Aufbewahrung konzentriert und bietet eine Auswahl an: Vakuumverpacker mit Kammer oder mit Schweißleiste, oder Heißsiegelgeräte.

## ES

Para acelerar y facilitar el trabajo en la hostelería tradicional se necesitan unas máquinas como: cortador de verduras, cortador de mozzarella, cutter, pelapapas, limpiador de mejillones, limpiador de verduras, cortadoras, secadora y pulidora de vajillas.

La marca Fimar se especializó también en la conservación y propone estas soluciones: envasadora al vacío profesional envasadora con barra y selladoras térmicas.

## RU

Для ускорения и облегчения работы в профессиональном кейтеринге необходимо несколько машин, например: Овощерезы, моцарелла, ножницы, ножницы, очистители картофеля, мидии, овощные шайбы, ломтики и сушилки для столовых приборов.

Бренд Fimar также специализируется на консервации, предлагая возможность выбора: Вакуумно-камерные машины, пломбировочные машины или термосклеиватели.