

2019

COM

PDA

NY

PRO

FILE



Fama Industrie

è un'azienda a conduzione familiare da 65 anni, sempre aperta all'innovazione e alle esigenze del mercato, fattori che l'hanno portata a diventare un'Azienda leader nel settore della fabbricazione di attrezzature per la ristorazione.



Tecnologia e qualità al servizio del lavoro e del vivere quotidiano.

LA PRESENZA NEL MONDO

Da Rimini, in Emilia Romagna, al mondo intero, Fama Industrie vanta la propria presenza in tutti i continenti e distribuisce in più di 100 paesi macchinari altamente qualificati, con accessori studiati appositamente per ogni specifica esigenza, costruiti con estrema precisione e con l'utilizzo di materiali di qualità.

PRODOTTI DI QUALITÀ MADE IN ITALY

La nostra Forza consiste nel mettere a disposizione della clientela varie tipologie di macchine, diversificate in base all'utilizzo di varie dimensioni e capacità. Queste caratteristiche permettono di scegliere tra una vasta gamma di prodotti, tutti realizzati secondo gli stessi criteri di qualità e affidabilità, ma completamente versatili e adattabili a ogni situazione e ad ogni attività.

Da sempre progettiamo, costruiamo, importiamo e distribuiamo prodotti affidabili e resistenti, con lo scopo di permettere a tutti i clienti in ogni angolo del mondo un utilizzo semplice e duraturo. Dopo una minuziosa selezione e accurati test di verifica sui prodotti importati, Fama Industrie garantisce la massima qualità e affidabilità dei prodotti commercializzati.



IL CLIENTE AL CENTRO

Da sempre attribuiamo fondamentale importanza alla soddisfazione del cliente. Attualmente dagli uffici commerciali numerosi addetti sono pronti ad assistere rivenditori e distributori grazie alla padronanza delle lingue più diffuse e all'approfondita conoscenza dei prodotti, supportandoli e aiutandoli anche attraverso la documentazione tecnica e libretti d'uso.

Inoltre sul sito www.famaindustrie.com sono disponibili tutte le fotografie dei nostri articoli disponibili, le schede tecniche e i video dimostrativi delle macchine principali.

EFFICIENZA E VERSATILITÀ

Fama Industrie è consapevole dell'importanza della velocità, infatti potendo contare sugli ampi e moderni stabilimenti di produzione e stoccaggio, ad oggi riusciamo ad offrire quantità imponenti di prodotti e ricambi in pronta consegna, anche in sole 24 ore.

PRODOTTI FAMA INDUSTRIE, MADE IN ITALY, MADE IN FAMA



TRITACARNE

La gamma dei nostri tritacarne prodotti completamente realizzati in alluminio e acciaio inox, dal design semplice ed elegante. Veri gioielli di praticità, compatti, potenti, robusti, apprezzati in tutto il mondo per la loro semplicità d'utilizzo e l'enorme resa di lavoro. Sono in grado di realizzare vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati, svizzere, würstel. *Forza e affidabilità, la scelta dei professionisti.*

TRITACARNE GRATTUGIA

La gamma dei nostri tritacarne-grattugia prodotti completamente realizzati in alluminio e acciaio inox, dal design semplice ed elegante. Veri gioielli di praticità, compatti, potenti, robusti, apprezzati in tutto il mondo per la loro semplicità d'utilizzo e l'enorme resa di lavoro. Sono in grado di realizzare vari tipi di macinati per ragù, polpette, insaccati, svizzere, würstel. La parte grattugia è in grado di lavorare grana, formaggi duri, biscotti, pane, frutta secca. *Forza e affidabilità, la scelta dei professionisti. Funzionalità completa senza compromessi.*



SERIE RETRÒ

Meravigliose riproduzioni in stile "Retrò" di tritacarne, grattugie e affettatrici a volano, tutte verniciate a mano, uniche nel loro genere. Funzionali, compatte, robuste e destinate principalmente ad amanti o collezionisti di oggetti particolari del passato. Macchinari perfetti per ambienti rustici, in stile o caratteristici, sono in grado di offrire eccellenti prestazioni nella preparazione di carne o formaggi. *Serie Retrò eleganza senza pari come vuole la tradizione.*

GRATTUGIE

La gamma delle nostre grattugie, tutte assemblate con materiali di alta qualità, sono eleganti strumenti di semplice utilizzo. Indispensabili in qualsiasi moderna cucina, possono grattugiare qualsiasi tipo di formaggio duro, pane, frutta secca, biscotti. Mettiamo a disposizione varie versioni, più o meno potenti, in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale. *Semplicemente efficaci per ogni tipo di prodotto.*



MIXER HEAVY E LIGHT

La nostra gamma di Mixer ad immersione sono prodotti di ultima generazione, con design e caratteristiche tecniche all'avanguardia, studiate e testate a lungo per ottenere il migliore rapporto tra peso e potenza con il vantaggio di una grande maneggevolezza. Utili in cucina per realizzare minestrone, passati di verdure, passato di pomodoro, puree, pastelle, salse, pesto, vellutate, maionese. Necessari in gelateria/pasticceria per realizzare glasse, glasse a specchio, ganache, creme e miscele. *Versatilità totale in qualsiasi condizione di lavoro.*



AFFETTATRICI

La gamma delle nostre affettatrici, strumenti destinati esclusivamente ai professionisti del settore. Macchinari molto robusti realizzati con materiali di alta qualità, progettate in maniera tradizionale per durare nel tempo, in grado di soddisfare anche gli utenti più esigenti, grazie alla loro maneggevolezza, praticità e design. *Precisione e sicurezza, una serie di grande spessore.*

PREPARAZIONE DINAMICA

Taglia-verdure, cutter, pela-patate, pulisci-cozze e taglia-mozzarella sono i macchinari presenti all'interno della nostra linea "Preparazione Dinamica". Sono prodotti pratici e robusti inox, facili da pulire ed utilizzare, realizzati con il compito principale di pulire, sminuzzare, tagliare, omogeneizzare o impastare i vari prodotti inerenti al macchinario utilizzato. *Praticità totale in ogni situazione.*



LAVORAZIONE CARNE

Segaossa, pressa-hamburger, insaccatrici, impasta-carne e sottovuoto sono i macchinari presenti all'interno della nostra linea "Lavorazione Carne". Sono prodotti completamente realizzati in acciaio inox, robusti, prestanti, di facile impiego, pulizia e di lunga durata, che permettono all'utilizzatore finale di sezionare, impastare o conservare la carne. *Professionalità completa su tutte le lavorazioni.*

PRODOTTI FAMA INDUSTRIE, MADE IN ITALY, MADE IN FAMA

LAVORAZIONE PASTA

Planetarie, impastatrici, sfogliatrici e stendi-pizza sono i macchinari presenti all'interno della nostra linea "Lavorazione Pasta". Sono prodotti pratici e di robusto spessore per evitare le fastidiose vibrazioni durante le varie lavorazioni, progettati per ottenere impasti (dolci o salati, più duri o più delicati) perfettamente amalgamati in breve tempo. *Partner infaticabili veri strumenti da lavoro.*



SNACK BAR

Frullatori, frullini, spezza-ghiaccio, centrifughe, estrattori, spremiagrumi, macina-caffè sono i macchinari presenti all'interno della nostra linea "Snack Bar". Prodotti prestanti e duraturi nel tempo, realizzati in acciaio inox o alluminio, con un design semplice, ma elegante, linee morbide per una facile pulizia. In base al macchinario utilizzato si possono preparare in breve tempo e con il minimo sforzo spremute, estratti di frutta o verdura, frappè, sorbetti, cocktail, bevande al gelato, shake, zuppe, creme, montare la panna, preparare salse e condimenti. *Linea Snack bar, sono i dettagli che fanno la differenza.*

COTTURA

Forni, friggitrice, piastre ghisa/induzione/vetroceramica, fry-top, fornelli, tostapane, salamandre sono i macchinari presenti all'interno della nostra linea "Cottura". Prodotti prestanti e duraturi nel tempo, realizzati in acciaio inox, con un design semplice e di facile pulizia. In base al macchinario utilizzato in breve tempo e in modo omogeneo si possono cuocere o riscaldare pizze, toast farciti, panini imbottiti, carne, pesce, uova, verdure, formaggi. *Linea Cottura, tutto pronto in brevissimo tempo.*



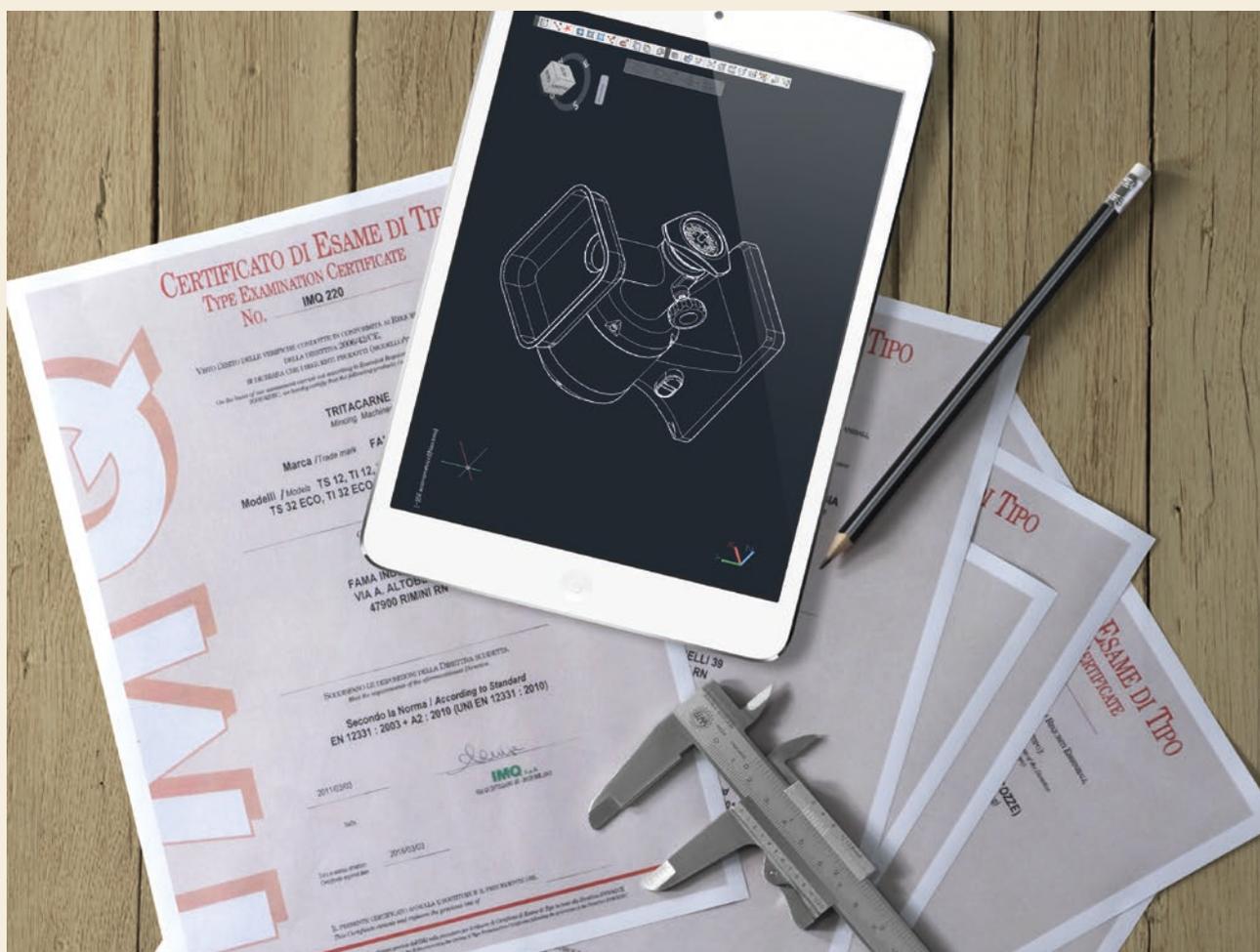
REFRIGERAZIONE

Armadi refrigerati, banchi refrigerati, vetrinette refrigerate, sono i macchinari presenti all'interno della nostra linea "Refrigerazione". Prodotti con un design semplice e di facile pulizia, robusti e duraturi nel tempo, realizzati in acciaio inox. Adatti al mantenimento, conservazione o congelamento di qualsiasi tipo di alimento. *Linea Refrigerazione, materiali all'avanguardia per un'estrema affidabilità*

CERTIFICAZIONI IMQ

FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto Italiano.

Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessantanni hanno scelto la nostra affidabilità.



*La forza della tradizione
al passo con i tempi.*



Fama Industrie srl

Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)

Tel +39.0541.388222 - 384509

Fax +39.0541.385662

fama@famaindustrie.com

www.famaindustrie.com



1953 2013



MADE IN ITALY

