





- Tonini Grandi Impianti è la denominazione attuale dell'attività intrapresa da Aldo Tonini nel 1946, nell'ambito della Ristorazione e dell'Ospitalità.
- L'Azienda, è attiva prevalentemente in Trentini Alto Adige, fornendo, dal 1962, grandi impianti di cucina e lavanderia per alberghi, mense, comunità ed arredamenti per bar-pasticcerie. Attraverso sinergie opera anche all'estero.
- La sede è dotata di esposizione e sala dimostrazioni, uffici commerciali, magazzino merci e ricambi ed officina riparazioni.



- Oltre alla consulenza qualificata, curiamo direttamente con nostri tecnici progettazione computerizzata, fornitura con direzione lavori e manutenzione degli impianti. Un team di dieci persone, formato presso le aziende fornitrici e costantemente aggiornato su tecnologie e normative è sempre a Vostra disposizione.
- Esperienza, professionalità e cortesia sono, per noi, gli ingredienti fondamentali di una formula vincente.



**Una grande esperienza al vostro servizio. In tutta Italia.**

ASSOGI è un Consorzio fra operatori del settore, professionisti esperti e qualificati, informati sulle disposizioni igienico - sanitarie e di sicurezza sul lavoro, pronti a consigliarVi le soluzioni più idonee e le tecnologie più avanzate ed affidabili. Scegliere un Professionista ASSOGI è un vantaggio competitivo, perché vi è sempre vicino con una gamma completa di servizi:

- Sviluppo e visualizzazione del progetto, consulenza nella scelta del prodotto.
- Fornitura, Installazione e collaudo di macchine ed impianti completi, anche chiavi in mano.
- Servizio post - vendita, con Assistenza tecnica specializzata, rapida ed efficiente.

**Un consorzio ASSOGI è più di un fornitore, è il Vostro partner nella ristorazione. Fidatevi !**

Realizzare un esercizio pubblico, o un punto di ristorazione collettiva, richiede varie competenze, qualunque sia l'idea: bar - pasticceria o pizzeria, trattoria a gestione familiare o grande centro di cottura. Progettazione razionale dell'ambiente, analisi dei costi di gestione, studio dell'immagine del locale, hanno un unico obiettivo: **la migliore soluzione possibile.**

Consulta il sito  
**www.assogi.it**



**Competenza di Valore**







**Impianti realizzati nei settori**

- Arredamenti Bar e Ristoranti
- Mense Aziendali e per Comunità
- Refezione Scolastica ed Istituti Alberghieri
- Ristorazione Turistico Alberghiera







CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

## Un partner Assogi Vi offre un servizio di Eccellenza

### CONSULENZA

L'esperienza acquisita ci permette di proporVi apparecchiature all'avanguardia della tecnica con il miglior rapporto qualità - prezzo.

### PROGETTAZIONE

Avanzati sistemi informatici CAD, ci consentono di progettare impianti finalizzati all'ergonomia, allo sfruttamento degli spazi, all'ottimizzazione dei consumi (energia elettrica, gas, acqua) ed al contenimento delle spese gestionali (personale, spese pulizia, manutenzione).

### CORSI E DIMOSTRAZIONI

In collaborazione con i costruttori, presentiamo dal vivo le nuove tecniche d'avanguardia. I corsi, tenuti da professionisti, offrono ai partecipanti preziosi spunti per spiegazioni e consigli d'utilizzo.

### INSTALLAZIONE E COLLAUDO

Consegna e montaggio, con coordinamento dei lavori d'allacciamento idraulico ed elettrico, sono eseguiti nel rispetto del progetto esecutivo. Per ogni apparecchiatura sono garantite la funzionalità e la sicurezza, le istruzioni d'uso, sanificazione e manutenzione.

### ASSISTENZA TECNICA

Servizio fondamentale per la certezza di una efficiente gestione dell'impianto. Sono assicurati interventi rapidi. Vengono proposte la catalogazione del parco macchine, la segnalazione di problematiche relative alla sicurezza e interventi di manutenzione programmata.



## AREE DI SPECIALIZZAZIONE

 ARREDAMENTI COMPLETI  
BAR, ALBERGHI, GELATERIE,  
PASTICCERIE

 NEUTRO E LAVORAZIONI  
SPECIALI INOX


 DISTRIBUZIONE PASTI

 COTTURA

 REFRIGERAZIONE

 LAVAGGIO STOVIGLIE E PENTOLE

 IMPIANTI TRATTAMENTO  
ARIA E TERMOVENTILAZIONE

 PREPARAZIONE DINAMICA SISTEMI  
COMPLETI PER PIZZA, FAST FOOD E  
RISTORAZIONE VELOCE

 MACCHINE COMPLEMENTARI

 LAVAGGIO BIANCHERIA

**tonini**  
GRANDI IMPIANTI  
Idee che Funzionano

## Gestione Virtuosa

Per far prosperare la Vostra attività, tenetela in buona salute!



RISPARMIO  
ENERGETICO

IGIENE

ERGONOMIA

SICUREZZA

OTTIMIZZAZIONE  
COSTI

**Proponiamo alla filiera dell'ospitalità un servizio innovativo, finalizzato all'efficienza costante, condizione indispensabile per risparmiare, lavorare meglio e produrre di più.**

- Consulenza per la gestione virtuosa degli impianti, sia nuovi che esistenti. Analisi sullo stato di efficienza delle apparecchiature con l'obiettivo di migliorare i costi gestionali.
- Consulenza sulle normative Haccp con presentazione di apparecchiature e sistemi all'avanguardia per stoccaggio, manipolazione, cottura, conservazione e distribuzione.
- Progettazione e fornitura di impianti per ottimizzare l'impiego dell'energia elettrica, con calcoli comparativi sui costi gestionali tra impianti a gas, elettrici e misti.
- Verifica periodica di buon funzionamento delle macchine e conformità alle normative igienico sanitarie e di sicurezza.
- Manutenzione speciale degli impianti di trattamento aria, con sostituzione di filtri, canali, cinghie aspiratori e pulizia esterna ed interna della canalizzazione.
- Assistenza allo studio congiunto del Vostro "Piano di controllo" degli impianti.

## Lavaggio biancheria

- Tonini Grandi Impianti ha nella Lavanderia uno dei suoi punti di forza.
- Insieme a prodotti tecnologicamente all'avanguardia e ad affidabilità e robustezza testate, forniamo calcoli gestionali e di dimensionamento ottimale.
- Un'ampia gamma di modelli consente di rispondere ad ogni esigenza: lavatrici supercentrifuganti, con caricamento frontale ed a cavallo parete, essiccatoi e stiratrici tradizionali ed essiccanti con interessanti soluzioni innovative.

