



Forgrim

FORNITURE GRANDI IMPIANTI

INDICE

L'AZIENDA	01
LO SHOWROOM	03
FORGRIM RENT	04
I SETTORI	05
RISTORAZIONE E HOTEL	06
PANETTERIA E PIZZERIA	07
COFFEE&BEVERAGE	08
PASTICCERIA E GELATERIA	09
LAVANDERIA	10
DETERGENZA	11
ASSISTENZA E MANUTENZIONE	12

L'AZIENDA

I sistemi e le soluzioni Forgrim sono dedicate al mondo della ristorazione professionale e garantiscono l'ottimizzazione delle aree di lavoro

I NOSTRI SERVIZI

Forgrim è un'azienda specializzata nella progettazione di soluzioni destinate al mondo professionale con un'esperienza trentennale, partner ideale per la crescita e l'ottimizzazione del tuo business.

Qualunque sia la tua attività nel settore alberghiero, del beverage o laundry, Forgrim può trasformarla nell'esperienza più sostenibile e produttiva.

Dalla fase di progettazione, Forgrim si occuperà interamente della gestione del cantiere, l'installazione, la formazione del personale addetto (con dimostrazioni demo organizzati presso lo ShowRoom Forgrim o in loco) e il post-vendita (manutenzione e assistenza).

Le soluzioni integrate Forgrim garantiscono elevata produttività e costi del ciclo di vita più bassi. Sono progettati per offrire prestazioni eccellenti, efficienza energetica e facilità d'uso in ambienti professionali.



PROGETTAZIONE

Consulenza dedicata per per ogni tipo di utenza, dal piccolo ristorante al grande centro cottura

VENDITA

Soluzioni in grado di garantire il massimo livello di servizio anche a distanza di anni

INSTALLAZIONE

Collaudo e check-in di ogni attrezzatura e consegne garantite nei tempi previsti

FORMAZIONE

Corsi di formazione per il personale addetto presso lo ShowRoom Forgrim

ASSISTENZA e MANUTENZIONE

Completa gestione di ogni eventuale problema e servizio di assistenza tecnica sempre attivo

Gli uffici e magazzini di Como, nel cuore della Lombardia, sono un centro strategico per servire al meglio i nostri clienti in tutta la Regione



LO SHOWROOM

Abbiamo allestito il nostro Showroom a Como con alcuni dei macchinari e delle attrezzature professionali tra i più innovativi del settore.

All'occorrenza questo spazio diventa una versatile Area Demo, disponibile per testare la qualità delle attrezzature prima dell'acquisto o organizzare una Masterclass privata.

Durante la prova è sempre presente uno Chef Professionista Certificato per illustrare le potenzialità delle macchine e il loro impiego a seconda di ogni specifica esigenza.



FORGRIM RENT

Questo servizio permette di scegliere la durata del noleggio delle attrezzature in base alle proprie esigenze.

Questa soluzione economica evita l'investimento iniziale, consente di gestire meglio i costi e include manutenzione e assistenza continua per garantire efficienza e performance ottimali.



I SETTORI

RISTORAZIONE E HOTEL



PANETTERIA E PIZZERIA



COFFE&BEVERAGE



PASTICCERIA E GELATERIA



LAVANDERIA



DETERGENZA



RISTORAZIONE E HOTEL



Attrezzature e ambienti di lavoro



DAL PICCOLO LOCALE AL GRANDE RISTORANTE

Forgrim nasce con l'obiettivo di fornire ad ogni cliente la cucina dei propri sogni, ascoltando attentamente le richieste ed avvalendosi dei reparti interni di progettazione ed offerta, col fine di dare vita al progetto su misura ideale per ogni realtà e flusso di lavoro con la quale interagisce.

LA GARANZIA DI ESSERE SEMPRE AL PASSO COI TEMPI

La continua evoluzione nel settore della ristorazione impone di dotarsi di attrezzature tecnologiche avanzate che permettano al ristoratore di offrire la qualità che il cliente, sempre più esigente, si aspetta. Per questo, in Forgrim siamo sempre protesi alla ricerca di soluzioni innovative.

PANETTERIA E PIZZERIA



Forni, impastratrici, frigoriferi



SOLUZIONI PER CONSUMI INTELLIGENTI E COTTURE PERFETTE

Forni, impastatrici e sistemi di lievitazione studiati per supportare il lavoro quotidiano di panettieri e pizzaioli, tutti progettati per essere efficienti dal punto di vista energetico contribuendo a ridurre i costi operativi e di impatto ambientale.

ALTA PRODUTTIVITÀ IN TEMPI RECORD

La nostra esperienza ci ha insegnato che è solo scegliendo le giuste attrezzature per la propria attività, che è possibile sostenere un ritmo elevato e dei numeri importanti riducendo notevolmente i tempi di produzione. Provare per credere.

COFFEE&BEVERAGE



Macchine di erogazione bevande calde e fredde, creme fredde e gelato soft



IL RISTORO IDEALE

I corretti strumenti per fornire una pausa e un ristoro ideale sono il primo biglietto da visita per la propria attività. Per questo disponiamo di una vasta gamma di macchinari e distributori per ottimizzare il reparto coffee&beverage.

SOLUZIONI PRATICHE E FACILI DA USARE

A seconda delle specifiche esigenze, possiamo proporre macchine da caffè, sistemi e dispenser di premiscelazione per arricchire gli spazi adibiti al buffet di colazioni, catering e rinfreschi che assicurano una somministrazione di tipo autonomo o servita.

PASTICCERIA E GELATERIA



Macchine e attrezzature



PRODUZIONE CON RISULTATI ARTIGIANALI

Questa categoria di strumenti completa il reparto food all'interno di un'attività di ristorazione, mettendo a disposizione dei clienti prodotti di pasticceria e gelateria dalla qualità artigianale.

PREPARAZIONI FACILI E VELOCI

Incrementare l'offerta del proprio ristorante può essere più semplice di quanto si immagini.

Grazie a queste macchine è possibile ridurre i tempi delle preparazioni più complesse come impasti, creme e miscele assicurandone una perfetta conservazione.

LAVANDERIA



Macchine per lavaggio professionale



LA PULIZIA NON È UN OPTIONAL

A completamento del corollario di servizi Forgrim non può mancare quello dedicato alla sezione di processi post consumazione. Ecco perché lo spazio lavanderia è uno degli elementi fondamentali nella gestione di un'attività.

LAVARE NON È MAI STATO COSÌ FACILE

In questo ambito i nostri obiettivi principali sono tre:

- Gestione dello spazio e comfort nell'utilizzo
- Risparmio dei consumi di acqua, energia e detergente
- Elevata produttività

DETERGENZA



Macchine e prodotti
per ambienti professionali



PULIZIA E DURABILITÀ DELLE APPARECCHIATURE

Pulire correttamente e prendersi cura delle attrezzature non è solo una questione di igiene ma anche di durabilità ed efficienza. Tutti i nostri prodotti, accessori, ricambi e consumabili assicurano di mantenere invariate le prestazioni nel tempo.

EFFICIENZA QUOTIDIANA

È importante ottimizzare al meglio l'utilizzo e i costi di gestione anche nelle piccole cose, soprattutto se si tratta di gesti ripetuti quotidianamente come il sistema di dosaggio dei detersivi, i sistemi di carico e scarico o il consumo d'acqua.

ASSISTENZA, MANUTENZIONE e servizi collaterali

ASSISTENZA

I nostri operatori conoscono a fondo ogni macchinario e, in caso di necessità di assistenza tecnica, intervenire con tempismo permette loro di risolvere il problema prontamente per permettere una rapida ripresa delle attività.

INSTALLAZIONE

Durante le fasi di installazione e collaudo dei macchinari, la precisione nei tempi di consegna, l'attenzione ai dettagli durante il trasporto, oltre che le capacità di problem solving ed il know-how rendono il nostro servizio affidabile e preciso.

CHECK-IN MACCHINARI

Il check-in dei macchinari, anche detto punto zero, è una pratica Forgrim che ne caratterizza il servizio offerto. Ciò che generalmente effettuiamo è uno screening ed una presa visione di tutte le attrezzature ed i macchinari, assieme ad una verifica generale degli stessi, che successivamente vengono appuntati in un elenco per poter gestire al meglio le necessarie manutenzioni nel tempo.

CONTRATTI DI MANUTENZIONE

I contratti di manutenzione sono generalmente annuali e prevedono una serie mirata e scandita nel tempo di interventi di screening e manutenzione delle attrezzature, il cui obiettivo è quello di ridurre al minimo i costi dovuti da improvvisi malfunzionamenti a cui si può andare incontro se ogni elemento non viene revisionato con regolarità.



Via Don Peppino Brusadelli, 94
22100 Como CO

+39 031 305288
forgrim@forgrim.it

