

MANA

qualità & affidabilità
servizi per la sanità

COMODATO D'USO DI ATTREZZATURE DI ALTA AFFIDABILITA'

SOLUZIONI PER COLAZIONE - IDRATAZIONE - NUTRIZIONE

ASSISTENZA TECNICA GRATUITA



***Soluzioni e idee innovative
per la ristorazione socio sanitaria***

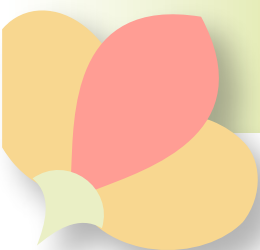


MANA SERVICE mette a disposizione dei propri clienti una serie di modelli di macchine per la distribuzione automatica di bevande calde in grado di garantire velocità, qualità e affidabilità.

Il sistema di erogazione del prodotto permette al personale dedicato di gestirne la preparazione, pre-levando la bevanda nella quantità e tipologia desiderata già al momento stesso della somministrazione, con conseguenti vantaggi in termini di sprechi di prodotto, igiene e versatilità di produzione.

L'apparecchiatura utilizzata, il modello **Bravilor**, risponde alle normative vigenti in materia di sicurezza e d'igiene. E' inoltre configurabile a seconda delle singole esigenze del cliente con un numero di contenitori che varia da 4 (larghezza 33 cm.) a 6 (larghezza 47 cm.). Altezza: 81 cm - Profondità: 48 cm





Linea Colazione

MANA
qualità & affidabilità
service



caffè liofilizzato 100%
caffè solubile al 70%

caffè decaffeinato
Orzo solubile

caffè in grani miscela Gran Aroma
caffè in grani miscela Pellini Verde



Cioccolato

The Solubile al Limone

Camomilla Solubile



Latte in polvere parzialmente scremato

VALGARDA
SANITÀ

KORALIA

Due gusti



Koralia è il distributore compatto post-mix ideale, che offre bevande fredde di alta qualità. Progettato per erogare due differenti prodotti simultaneamente, Koralia mescola senza fatica l'acqua con i concentrati (come sciroppi di frutta) per erogare deliziose bevande ghiacciate. Le misurazioni di dosaggio sono predefinite per gli usi standard, ma è presente l'opzione per altre grandezze di misurazione, in modo da soddisfare i gusti individuali del cliente. Grazie alla sua dimensione compatta, al design di classe e all'interfaccia user-friendly, Koralia si inserisce facilmente in tutte le locazioni dove c'è da soddisfare la sete di bevande fredde.

FRESH JUICE

Tre gusti



Fresh Juice è l'attrezzatura professionale per l'erogazione di bevande fredde ottenute per miscela di base concentrata (sciroppo) con acqua potabile, dedicata alle strutture ricettive di medio-grandi dimensioni.

La macchina, dalle performance elevate e garantite, è disponibile nelle versioni a due gusti + acqua, tre gusti o tre gusti + acqua.



ARANCIA SANGUINELLA

succo al 75% di frutta in Bag Box da 4 kg.

succo al 50% di frutta in tanica da 7 kg.

succo al 20% di frutta in tanica da 7 kg.

Modalità d'uso: diluire un volume di prodotto in 7 volumi d'acqua

ARANCIA BIONDA

succo al 75% di frutta in Bag Box da 4 kg.

succo al 50% di frutta in tanica da 7 kg.

succo al 20% di frutta in tanica da 7 kg.

Modalità d'uso: diluire un volume di prodotto in 7 volumi d'acqua



ACE



succo al 30% di frutta in Bag Box da 4 kg.

succo al 30% di frutta in tanica da 7 kg.

succo al 20% di frutta in tanica da 7 kg.

Modalità d'uso: diluire un volume di prodotto in 7 volumi d'acqua

ANANAS

succo al 75% di frutta in Bag Box da 4 kg.

succo al 50% di frutta in tanica da 7 kg.

succo al 20% di frutta in tanica da 7 kg.

Modalità d'uso: diluire un volume di prodotto in 7 volumi d'acqua



POMPELMO



succo al 75% di frutta in Bag Box da 4 kg.

succo al 50% di frutta in tanica da 7 kg.

succo al 20% di frutta in tanica da 7 kg.

Modalità d'uso: diluire un volume di prodotto in 7 volumi d'acqua

DISTRIBUTORI AUTOMATICI BEVANDE FREDE

NCL1

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica: 230V

Larghezza: 350 mm

Altezza: 610 mm

Profondità: 690 mm



Per il vostro albergo, bar o ristorante, Valgarda breakfast offre una serie di soluzioni di distribuzione automatica di bevande fredde in grado di garantire velocità, qualità e affidabilità.

In quest'ottica propone la GAMMA DI MACCHINE NCL, una serie professionale sopra banco, realizzata interamente in acciaio inox, destinata al settore Ho.Re.Ca per l'erogazione di acqua e bevande fredde, lisce o gassate.

Robusta e compatta racchiude al suo interno tutti i componenti necessari al funzionamento, caratteristiche che la rendono autonoma, senza avere necessariamente bisogno di unità remote o pompe esterne. Nonostante la particolare compattezza, è progettata per rendere agevole e immediata l'accessibilità a tutti i suoi componenti per ogni tipo di manutenzione.

Grazie alla grande flessibilità con cui è concepita permette qualsiasi tipo di abbinamento rubinetto/bevanda, ospitando contemporaneamente rubinetti di tipologie differenti.

E' possibile utilizzare ogni varietà di prodotti base, partendo da concentrati e succhi di frutta contenuti in Bag-in-Box o altri contenitori, miscelandoli con acqua liscia o gasata (Postmix) oppure raffreddando direttamente le bevande già pronte (Premix).

NCL7

DATI TECNICI

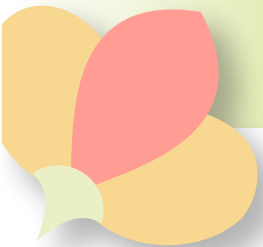
Alimentazione elettrica: V230

Larghezza: 630 mm

Altezza: 650 mm

Profondità: 530 mm





DISTRIBUTORI AUTOMATICI BEVANDE FREDDHE



Mana Service completa la propria offerta di bevande proponendo bibite lisce o gassate, a temperatura e gasatura regolabili.

Confezionati in bag in box, tutti i concentrati sono prodotti in osservanza delle normative CE e sono privi di additivi o aromi derivanti da OGM.

GUSTI DISPONIBILI:

sciroppo all'arancia
sciroppo al pompelmo
sciroppo alla cola
sciroppo alla cola light
sciroppo alla limonata
ginger
the freddo al limone
sciroppo arancia/carota/limone
acqua tonica
gazzosa



EASY DIET

**PASTI A CONSISTENZA
OTTIMIZZATA**

- **CREMOSI**
- **FACILI DA DEGLUTIRE**
- **NUTRIZIONALMENTE
COMPLETI**

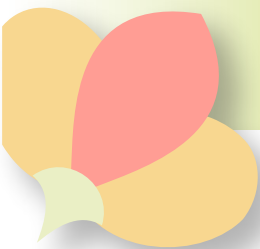
**UNA RISPOSTA EFFICACE A
DIFFICOLTÀ DI
DEGLUTIZIONE E PROBLEMI
DI MASTICAZIONE**

LE BUSTINE MONODOSE

**Easy Diet è disponibile anche in
pratiche bustine monodose da 50 g**

**Semplici e veloci da preparare,
hanno una consistenza modulabile
in base alle specifiche esigenze personali.**



**SERVIZIO PER DISFAGIA E FRAGILITA' ALIMENTARI****EASYDIET**

Il distributore utilizzato, Bolero 6 contenitori, permette di dedicare una linea di produzione per ogni tipologia di prodotto, in modo che sia facilmente individuabile, per gli operatori, dove posizionare i contenitori delle singole ricette.

Il menù proposto da VALGARDA si compone delle seguenti alternative:

PRIMI PIATTI	SECONDI PIATTI	CONTORNI	DOLCE
Crema di riso Crema di verdura Crema al pesto e fagiolini Crema alla carbonara Crema Pomodoro e basilico Crema ai funghi porcini Crema di Fagioli Crema al prosciutto cotto Crema al Ragù Crema al Tonno Crema Risotto alla Milanese Crema Risotto ai Formaggi Crema Risotto agli Asparagi	Vellutata di Manzo Vellutata frittata pomodoro capperi e acciughe Vellutata frittata cipolle Vellutata al Salmone Vellutata al Ragù Vellutata di Pollo Vellutata Manzo e Porcini Vellutata Baccalà alla Vicentina Vellutata Gamberetti e patate Vellutata Formaggi e polenta Vellutata Vitello al latte Vellutata Uova e prosciutto Vellutata Manzo e piselli Vellutata Scaloppina al limone	Contorno di Broccoli Contorno di Carote Contorno di Fagiolini Contorno di carote e patate Contorno di spinaci Contorno di Zucca Contorno Purè di patate Contorno Purè di Piselli	Budino alla vaniglia Panna Cotta budino al cioccolato
			COLAZIONE
			Latte e Biscotti The e biscotti s/glutine
			IDRATAZIONE
			Acquagel gusti vari
		FRUTTA	
		Mousse di mela e albicocca Mousse di mela e banana Mousse di prugna Mousse di mela e pesca Mousse di mela	



A titolo di esempio mostriamo un menù tipo attualmente in uso presso una struttura residenziale

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRANZO	Crema al Prosciutto Cotto	Crema al Pomodoro e Basilico	Crema al Pesto	Crema di Ragù	Crema di Fagioli	Crema alla carbonara	Crema Risotto alla Milanese
	Vellutata Frittata di cipolle	Vellutata di Pollo	Pizza Capricciosa	Vellutata di Polenta e Formaggi	Vellutata Baccalà alla Vicentina	Vellutata Manzo e Porcini	Vellutata Scaloppina al limone
	Contorno di Carciofi	Contorno di Piselli	Contorno Di Verza	Contorno di Fagiolini	Contorno di Spinaci	Contorno di Broccoli	Contorno di Carota
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
CENA	Crema di Riso Asparagi	Crema di Fagioli	Crema di Riso	Crema di verdura	Crema di Pasta al Tonno	Crema Funghi Porcini	Crema Zuppa di Lenticchie
	Vellutata di Uova al Prosciutto	Vellutata Vitello al Latte	Vellutata al Salmone	Vellutata di Manzo e Piselli	Vellutata Frittata Pomodoro Capperi Acciughe	Vellutata Gamberetti e Patate	Vellutata di Manzo
	Contorno di Patate e Carote	Contorno di Peperonata	Contorno di Broccoli	Contorno Purè di Patate	Contorno di Piselli	Contorno di Zucca	Contorno di Fagiolini

SE IL VOSTRO OBIETTIVO E' LA SODDISFAZIONE TOTALE DELL'OSPITE



CHIAMATECI PER UNA PROVA GRATUITA

MANA
qualità & affidabilità
s e r v i c e

Tel. e fax 085 8999247 - Cell. 335/8042157
www.manaservice.it - info@manaservice.it



VALGARDA
SANITA