



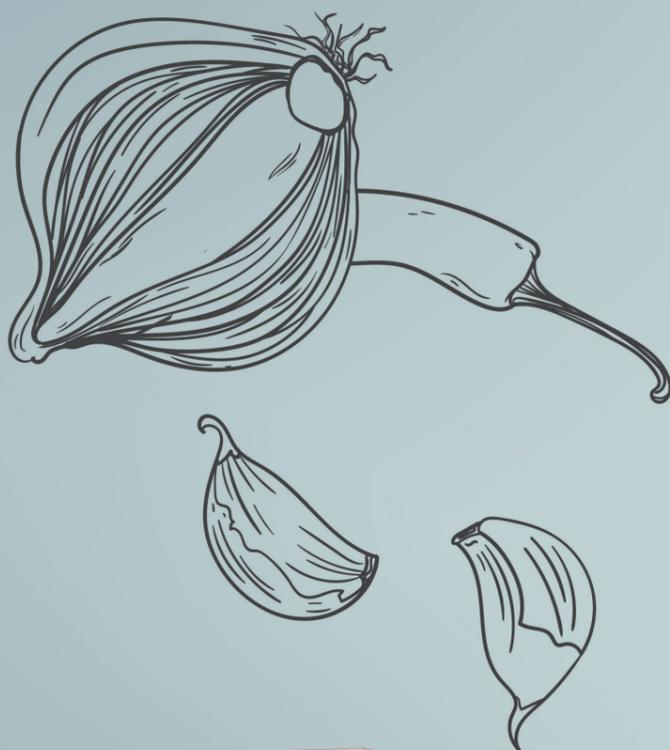
www.cantello.it

INDISPENSABILE Q.B.

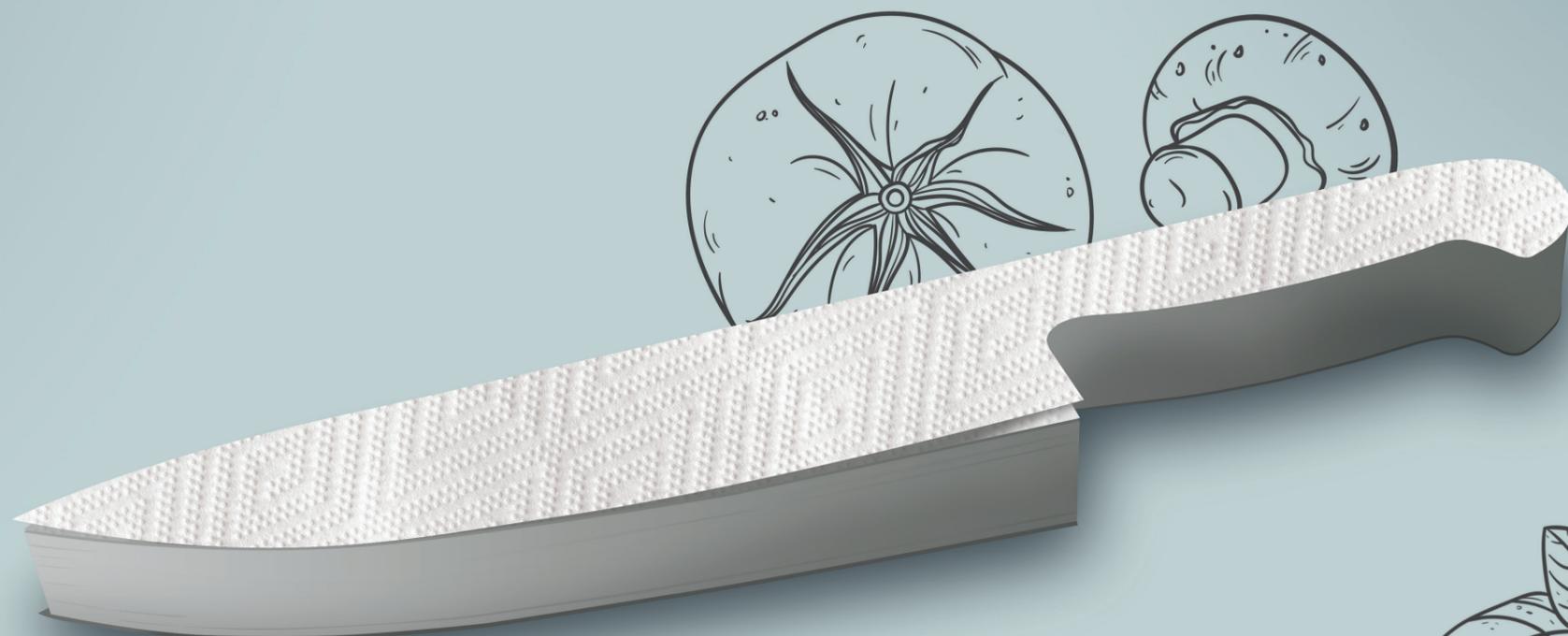
Praticità
Igiene
Efficienza

LA TUA ARMA IN CUCINA

Omnia Labor è il nuovo sistema per cucine professionali della famiglia Celtex Megamini, caratterizzato da un innovativo sistema di erogazione foglio a foglio e da un design minimal e raffinato.

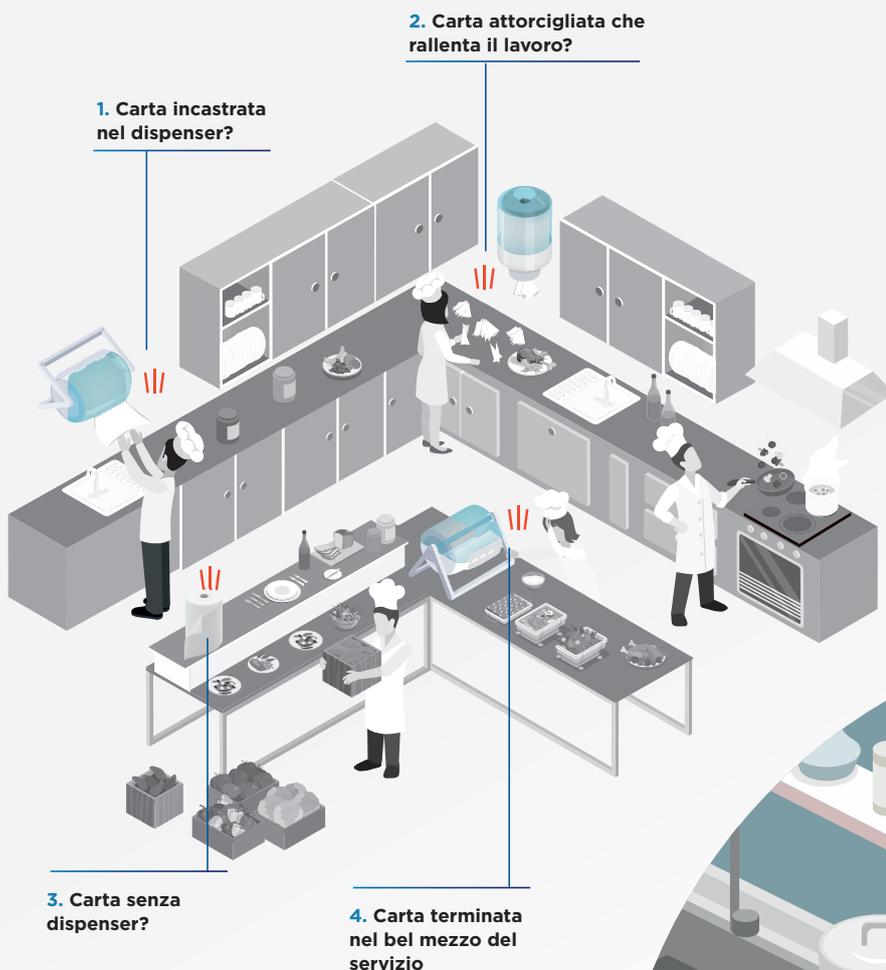


Omnia Labor, proprio come il coltello da cuoco, è lo strumento indispensabile in cucina che assicura assorbenza, resistenza e continuità di servizio, riducendo il consumo eccessivo di carta e l'impatto ambientale.



LE CUCINE PROFESSIONALI IN EQUILIBRIO TRA FUNZIONALITÀ E ORDINE

Picchi di attività e spazi limitati, le cucine professionali necessitano di **un'efficienza impeccabile** per portare a termine il servizio, limitando stress e tensioni. Come tutti gli strumenti, anche il dispenser deve ottimizzare i tempi e gli spazi, ma i prodotti in commercio spesso hanno dimensioni eccessive, erogano la carta in modo scomodo e **rallentano il lavoro** anziché agevolarlo.



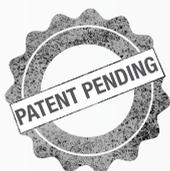
UNA GARANZIA SU CUI CONTARE

Versatile e di alta qualità, il sistema Omnia Labor soddisfa tutte le necessità di cuochi e pizzaioli. **La giusta quantità di carta sempre a disposizione**, senza inutili intoppi o rallentamenti, evita anche **contaminazioni crociate**, perché la carta rimane protetta fino al suo uso.

Una vera e propria garanzia che libera la mente e le mani: il dispenser infatti è azionabile **con una sola mano** ed eroga il singolo foglio **già aperto**. La continuità del servizio senza interruzioni di ricarica è una sicurezza garantita dal maxi formato piegato.

www.cantello.it

MEGAMINI OMNIA LABOR



IL DISPENSER SI FA ALLEATO IN CUCINA

Ideato dall'esperienza di Andrea Bernacchi, Omnia Labor è il sistema che porta la cucina professionale **ad un alto livello**.

Il rotolo ingombrante cede il posto alla **carta piegata** che grazie all'innovativo Maxi Formato garantisce **elevate performance e consumi ridotti**, nel pieno rispetto del protocollo HACCP.

La novità assoluta e brevettata assicura **continuità e fluidità del servizio**, occupando un minimo ingombro. In linea con le ultime tendenze della ristorazione, il dispenser è un vero e proprio elemento di stile che **arreda** anche le cucine a vista.

cod. 92170

Plastica bianca
285x325x175 mm

La **bocca di dispensazione**, arricchita con **additivo antimicrobico**, garantisce un'erogazione altamente igienica riducendo al minimo i rischi di contaminazione batterica, requisito indispensabile del **protocollo HACCP**.



**NO WASTE
OF MONEY**



**NO WASTE
OF ENERGY**



**NO WASTE
OF TIME**

CELTEX OMNIA LABOR

 Pura cellulosa goffrata Leonida

 Dimensione 25x30 cm

 Confezioni per collo 8

 36 colli per pallet



www.cantello.it

STORIE IN CUCINA A CONFRONTO



www.cantello.it



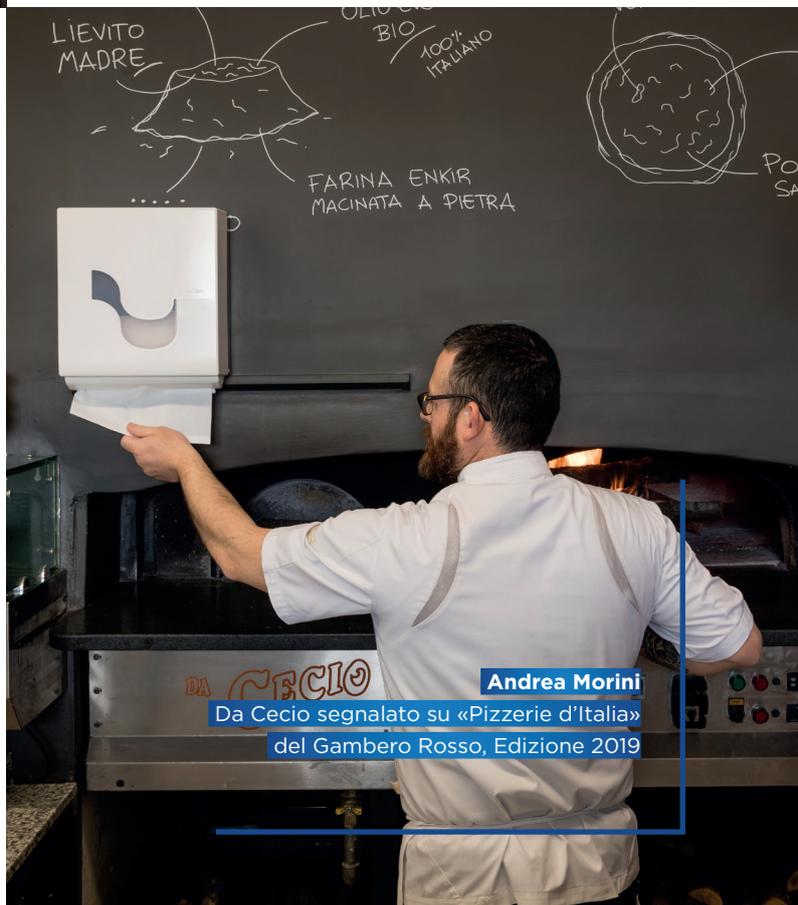
Roberto Monopoli
Executive Chef del Ristorante Syrah

L'ALLEATO PERFETTO IN CUCINA

«Ogni Chef sogna di lavorare in una grande cucina a vista **attrezzata con tutti i più moderni strumenti di lavoro** come al Ristornate Syrah, tuttavia spesso il cuoco si trova in spazi ristretti, con molte altre persone e a **sopportare ritmi frenetici**. Lavare ed asciugare accuratamente le mani e gli alimenti è fondamentale per la preparazione sicura dei cibi, per questo **una carta pronta all'uso rende scorrevole e veloce il lavoro**, senza gli intoppi dei dispenser tradizionali a rotolo. Omnia Labor è la **soluzione**.»

PERFORMANCE AL TOP PER LA MIA PIZZA GOURMET

«Eticità e consapevolezza sono le parole chiave per una pizza gourmet a km zero. La scelta degli **ingredienti genuini**, che esaltano il territorio, non può prescindere da un uso consapevole degli strumenti accessori nella preparazione della linea. Ad esempio, la bobina tradizionale è ingombrante e porta ad un **eccessivo consumo** per il facile srotolamento. Con la carta Omnia Labor **riduco i consumi e non rinuncio alle performance**. Nell'orario di punta ogni secondo è importante e con Omnia Labor risparmio tempo. Una **garanzia nella qualità, nel servizio, nella cura dei dettagli e ovviamente nella pizza**.»



Andrea Morini
Da Cecio segnalato su «Pizzerie d'Italia»
del Gambero Rosso, Edizione 2019



OMNIA LABOR ha ottenuto il prestigioso marchio "APPROVATO DALLA F.I.C.", per le sue intrinseche peculiarità innovative. Un prodotto di elevata qualità e grande versatilità, riconosciuto dalla Federazione Italiana Cuochi come strumento indispensabile per valorizzare la professionalità del cuoco.

“Crediamo che ogni modello di business oggi non possa prescindere dai valori della Blue Economy per garantire una corretta tutela dell’ambiente e delle risorse. Industrie Celtex si ispira al perfetto equilibrio degli ecosistemi naturali, dove nulla è sprecato e tutto viene riutilizzato all’interno di un processo circolare, che trasforma i rifili di un ciclo in materie prime di un altro”



Andrea Bernacchi
Presidente e CEO di Industrie Celtex



INDUSTRIE CELTEX Spa
Sede Legale
Via Trav. del Marginone, 21/23
55015 - Montecarlo
Lucca- Italia

Tel. +39 0583 27 41
info@celtex.it
www.industrieceltex.com

Sede Direzionale
Via dei Sandroni, 22
55011 - Altopascio
Lucca - Italia

