



Dal 1998

CATALOGO

PRODOTTI

AZIENDA ITALIANA SPECIALIZZATA NELLA
PRODUZIONE DI ATTREZZATURE PROFESSIONALI
PER IL SETTORE ALIMENTARE

LINEA HO.RE.CA.

Catalogo aziendale
redatto da CMP

Via Sciuilia, 27
84010 San Valentino Torio (Sa) Italia
Tel. (+39) 081 93 90 24
(+39) 081 93 93 85
sales@cmp-plastica.it
www.cmp-horeca.com



AZIENDA

Dal 1998 la CMP Engineering Plastics, azienda italiana leader nella produzione e nella lavorazione di semilavorati plastici, sfruttando competenze e tecnologie del settore industriale, apporta anche nel settore Horeca grande competenza ed innovazione. La capacità di soddisfare le esigenze dei clienti in tempi rapidi, di fornire un adeguato supporto tecnico in fase di progettazione e realizzazione del lavoro e l'altissima qualità dei prodotti, sono i punti di forza della CMP, che le consentono di innalzare gli standard qualitativi anche nel mercato Horeca, che diventa giorno dopo giorno più esigente.

CERTIFICAZIONI

Gli articoli CMP sono realizzati in polietilene vergine, nel pieno rispetto delle normative vigenti riguardanti il contatto con i prodotti alimentari.

Un ente esterno all'azienda sottopone periodicamente i semilavorati CMP a test di migrazione globale e meccanico fisici. I rapporti di prova aggiornati sono disponibili nell'archivio CMP, nell'archivio pubblico dell'ente certificatore e sono fornibili su richiesta.



**MATERIALI E OGGETTI
DI MATERIA PLASTICA
DESTINATI AL CONTATTO
CON I PRODOTTI ALIMENTARI.**



INDICE DEI CONTENUTI

- 03 PRESSE PER HAMBURGER**
- 04 TAGLIERI PROFESSIONALI**
- 05 TAGLIERI LIGHT**
- 06 PEDANE, ALZATINE ED INTERCAMBIABILI**
- 07 CEPPI, COPRICEPPI E SGABELLI**
- 08 ATTREZZATURE PROFESSIONALI**
- 10 PVC FLEX PER TENDE E PORTE**

PRESSE PER HAMBURGER

Il fiore all'occhiello della linea Ho.Re.Ca. CMP!
È l'attrezzo perfetto per macellerie, pub e ristoranti,
per creare hamburger divertenti di varie forme e
grammature, con superficie scanalata per conferire
all'hamburger il tipico effetto "grigliato" e favorire
una cottura omogenea.

L'attrezzo è pratico e maneggevole, interamente
smontabile per una pulizia agevole ed accurata,
lavabile a mano ed in lavastoviglie.

Dotato di molla in acciaio Inox AISI 304.

Disponibile in vari diametri e forme:

Diametro: 7 cm, 11 cm, 13 cm, 15 cm e 17 cm.

Forme: cuore, bistecca, ovale, hot dog, stella,
quadrato 7 x 7 e 9 x 9 cm.



TAGLIERI PROFESSIONALI

Taglieri professionali in polietilene HD e HMW, con bordi ed angoli arrotondati e fermi applicati con viti in acciaio inox, che assicurano stabilità ed adesione al piano di lavoro.

I taglieri sono fornibili in 7 colorazioni per differenziarne l'utilizzo in base agli alimenti, riducendo il rischio di contaminazioni.



RASTRELLIERA PORTA TAGLIERI

I taglieri CMP sono ideati per il taglio di qualsiasi alimento. Non rovinano l'affilatura dei coltelli, non sono attaccabili dagli acidi alimentari e non assorbono odori e sapori. Inoltre sono antibatterici, facili da pulire, lavabili sia a mano che in lavastoviglie e rigenerabili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Disponibili con superficie liscia o goffrata, una particolare finitura "a buccia d'arancia" che aumenta notevolmente la resistenza ai tagli, soprattutto nei colori scuri.

Realizzabili nelle misure standard comunemente richieste dalla clientela, nelle dimensioni "Gastronorm" o su misura, in base alle esigenze dei clienti.

Grazie alla possibilità di fornire piani di grandi dimensioni, la CMP collabora con le più grandi realtà nazionali di progettazione e arredo cucina per la realizzazione di ripiani in cucine a vista, per il rivestimento di tavoli in acciaio inox e banchi da lavoro di cucine professionali.

- **SPESSORE:** DA 1MM A 200MM
- **SUPERFICIE:** GOFFRATA / LISCIA
- **COLORAZIONI:** 7



TAGLIERE CON PIEDINI IN SILICONE ANTISCIVOLO



BIANCO NATURALE



NERO



ROSSO



GIALLO



BLU



VERDE



MARRONE

TAGLIERI LIGHT

Una linea di taglieri leggeri in polietilene, pratici e multiuso. Si prestano all'uso casalingo per il taglio di verdure e salumi o come vassoi per finger food e aperitivi, per rendere allegra, colorata e trendy l'atmosfera in ogni occasione. Possono essere utilizzati nella ristorazione per servire le portate direttamente in tavola o al banco bar per la preparazione dei cocktail. Realizzabili dallo spessore 0,8 a 1,2 cm, in svariate dimensioni, con o senza canalina raccogli liquidi, con o senza manico, con angoli e bordi arrotondati. I taglieri di questa linea sono disponibili in molteplici colorazioni: bianco naturale, nero elegant, verde, rosso, giallo, blu e marrone.



**TAGLIERE PANE
CON VASSOIO RACCOGLI BRICIOLE**



Crea il tuo tagliere da portata totalmente personalizzato per rendere la tua attività unica e speciale.

Anche con il tuo logo!



BIANCO
NATURALE



NERO



ROSSO



GIALLO



BLU



VERDE



MARRONE

PEDANE ALIMENTARI

Sono idonee per lo stoccaggio dei prodotti alimentari e possono essere utilizzate nelle celle frigorifere o nei magazzini, anche se automatizzati.

La superficie perfettamente liscia consente una accurata ed agevole pulizia. Le pedane resistono alla formazione di muffe e di colonie batteriche, non temono gli sbalzi termici, non richiedono manutenzione e permettono di essere riposte in piccoli spazi.

Sono disponibili nei formati standard richiesti dal mercato o totalmente personalizzabili, sia nelle dimensioni che nei colori.



ALZATINE DA BANCO

Alzate da banco in polietilene con piedini smontabili, realizzabili con due, tre o più ripiani. Ideali per banchi macellerie, salumerie, supermercati, ristorazione e banchi espositivi in genere. Permettono di ampliare la base espositiva, coprendo qualsiasi lunghezza e profondità. Personalizzabili per forma, colori e dimensioni.

INTERCAMBIABILI PIANI DI LAVORO CON RIPIANO SOSTITUIBILE

Un esclusivo sistema di fissaggio consente di applicare ad una base in polietilene un ripiano sostituibile da 6, 8 o 10 mm di spessore, che può essere facilmente sostituito quando è troppo usurato e per evitare il rischio di contaminazioni. Questa linea con piano "intercambiabile" consente di usufruire di un piano di lavoro sempre nuovo, abbattendo costi di manutenzione e spianatura.

E' disponibile sia in versione tagliere che in versione copriceppo.



CEPPI E COPRICEPPI

L'utilizzo dei ceppi è molto diffuso nelle macellerie e nei laboratori in cui si lavora la carne.

La CMP realizza ceppi in polietilene dallo spessore 2 allo spessore 20 cm. Sono costituiti da un unico strato in polietilene che resiste al colpo di mannaie e coltelli, senza rovinarne l'affilatura. Sono fornibili con bordi ed angoli arrotondati, nelle misure standard comunemente richieste dal mercato o realizzabili su misura, per un adattamento ottimale alle superfici di lavoro.

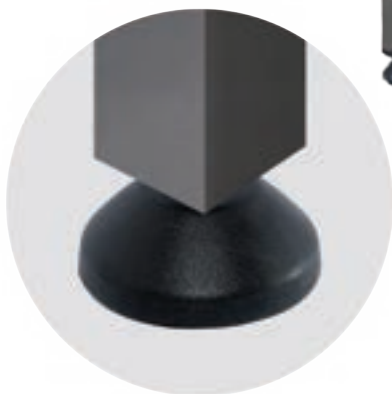


Ceppi e coprinceppi sono fornibili con o senza telaio in acciaio Inox 18/10, con altezza standard di 80 cm o personalizzabile. Il coprinceppo in polietilene viene utilizzato per proteggere i ceppi, sia in polietilene che in legno o per rivestire un piano di lavoro e di taglio ormai usurato e danneggiato.

I coprinceppi sono realizzati in modo che possano essere calzati come fossero dei cappucci per una perfetta aderenza alla superficie da rivestire. Sono disponibili nelle dimensioni standard o realizzabili su misura.



**PIEDINO
REGOLABILE**



ATTREZZATURE IN POLIETILENE

Il tratto distintivo degli utensili CMP è che sono ricavati da semilavorati pieni, mediante lavorazione meccanica, una caratteristica che li rende quasi indistruttibili. Tutti gli attrezzi professionali sono disponibili nei formati standard comunemente richiesti dalla clientela o realizzabili in dimensioni personalizzate, in base ad esigenze specifiche. Realizzati in polietilene vergine di altissima qualità, idoneo al contatto alimentare e conforme alle normative vigenti. Pratici, leggeri, maneggevoli e facili da pulire, lavabili sia a mano che in lavastoviglie.



**MARTELLO BATTICARNE
IN POLIETILENE**



**PESTELLO SPINGICARNE
PER TRITACARNE**



**PALE IN POLIETILENE CON
SPATOLE LISCE O FORATE**



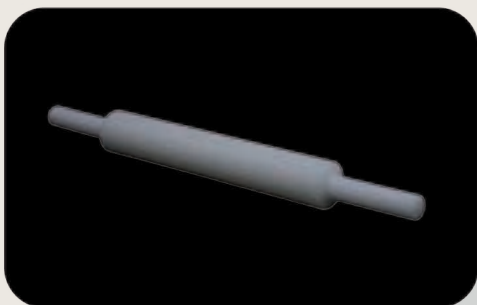
RASPO

La pialletta manuale in polietilene firmata CMP nasce per rigenerare in totale autonomia taglieri, tavoli e ceppi in polietilene.

È comoda, robusta e con impugnatura ergonomica per una presa salda ed una adeguata pressione durante l'utilizzo. La pialletta è dotata di lama in acciaio inox trapezoidale, facilmente reperibile online o presso la ferramenta più vicina.

MATTERELLO

La naturale antiaderenza del polietilene e la sua superficie liscia e lucida, lo rendono ideale per la realizzazione di matterelli ed attrezzature per stendere la pasta di zucchero, il marzapane, la pasta frolla e qualsiasi impasto morbido.



**IN POLIETILENE CON
IMPUGNATURA FISSA**



**IN POLIETILENE CON
MANICO TONDO**



**IN POLIETILENE
ALIMENTARE FISSO**
PER PASTA DI ZUCCHERO O PER PIZZA



MATTERELLO CON MANICI GIREVOLI

L'impugnatura del matterello con manici girevoli è realizzabile in diversi colori, consentendo la differenziazione dell'attrezzo in base agli alimenti e riducendo il rischio di contaminazioni. Inoltre il sistema girevole rende meno faticosa e più confortevole la lavorazione.



PVC FLEX PER TENDE E PORTE

La CMP offre una vasta gamma di rotoli e manti in PVC flessibile, oltre che tutti gli accessori in acciaio inox indispensabili per il fissaggio.

Il PVC flessibile trasparente standard è principalmente raccomandato per la fabbricazione di porte a strisce e divisori per capannoni industriali e commerciali.

Il PVC trasparente Polare e Super Polare viene utilizzato in ambienti a basse o bassissime temperature grazie al suo elevato potere isolante. Mantiene la flessibilità e resiste a rotture anche in ambienti, sia interni che esterni, in cui la temperatura può scendere a - 25°C o a -60°C. Infatti è raccomandato per la fabbricazione di porte a strisce e divisori in camere refrigerate e celle frigo.



Il PVC alimentare è stato progettato appositamente per il contatto diretto con gli alimenti. È conforme a tutte le normative europee vigenti e l'uso ne è particolarmente raccomandato in ambienti in cui sono presenti cibi sia freschi che surgelati, come macelli, mattatoi, furgoni frigorifero, celle frigorifere, supermercati, etc

**TRAVI E PIASTRE
IN ACCIAIO INOX**



DAI VITA AL TUO PROGETTO PERSONALIZZATO

IN POCHE E SEMPLICI OPERAZIONI

PERSONALIZZAZIONE DI TAGLIERI, BANCONI E ATTREZZI



FORNISCI TUTTE LE INFORMAZIONI UTILI PER FORMULARE UN PRECISO PREVENTIVO DI VENDITA INDIVIDUANDO LE CARATTERISTICHE A TE NECESSARIE.

PERSONALE TECNICO
ALTAMENTE QUALIFICATO
REALIZZERA' UN PRODOTTO
FINALE PERFETTAMENTE
CORRISPONDENTE ALLA
TUA RICHIESTA



+39 081 939385
+39 081 939024
SALES@CMP-PLASTICA.IT

www.cmp-horeca.com



Seguici su Facebook 

C.M.P. S.r.l - Via Sciulia, 27 | 84010 San Valentino Torio (SA)