



cucineindustriali

Company Profile

Company Profile



cucineindustriali

Anno fondazione: 1981

Sede: Rovereto (TN)

Website: www.borz.it

Numero di telefono: 0464 437719

Mail: info@borz.it

Whatsapp: 327 8208931



Indice

L'azienda	04
-----------------	----

Cosa facciamo	06
---------------------	----

- Progettazione
- Cucine professionali
- Arredo inox su misura
- Refrigerazione e celle frigorifere
- Sistemi di lavaggio
- Impianti di aspirazione
- Lavanderia e asciugatura
- Noleggio attrezzature professionali
- Assistenza tecnica

A chi ci rivolgiamo	24
---------------------------	----

Certificazioni	25
----------------------	----

Sostenibilità	26
---------------------	----

I nostri principali partner	30
-----------------------------------	----

Dove acquistare	32
-----------------------	----

Contatti	34
----------------	----



www.borz.it

Chi siamo

Borz nasce nel 1981 a Rovereto in Provincia di Trento. Prima focalizzata nel mondo della refrigerazione e dell'assistenza tecnica, poi l'azienda si è evoluta abbracciando altri settori: dalla progettazione alla produzione di arredo inox, dalla commercializzazione di attrezzature professionali all'installazione di grandi impianti di aspirazione.

La nostra mission

Ogni progetto è sviluppato attraverso una consulenza su misura che si evolve costantemente per intercettare sempre le nuove esigenze del mercato, sintesi tra la profonda conoscenza e la grande passione per l'eccellenza che non accetta compromessi. L'azienda, giorno dopo giorno, continua a potenziare l'ufficio commerciale, lo shop online, la produzione interna e il servizio di assistenza tecnica.



La nostra vision

Diventare il punto di riferimento nella progettazione, produzione e commercializzazione di soluzioni professionali per la cucina in spazi ragionati dove il cliente si sente bene e soddisfatto.



Ristorante Senso, Museo MART, Alfio Ghezzi

Progettazione

La progettazione di centinaia di cucine per usi di piccole, medie e grandi dimensioni in ambiti diversi ci permette di offrire un elemento davvero competitivo: l'esperienza.

I nostri progetti contemplano le esigenze del cliente, le norme HACCP, i flussi di lavoro e la precisione. Il team di progettazione studia e crea progetti 2D, progetti 3D e render che includono anche chiare indicazioni in merito alla realiz-

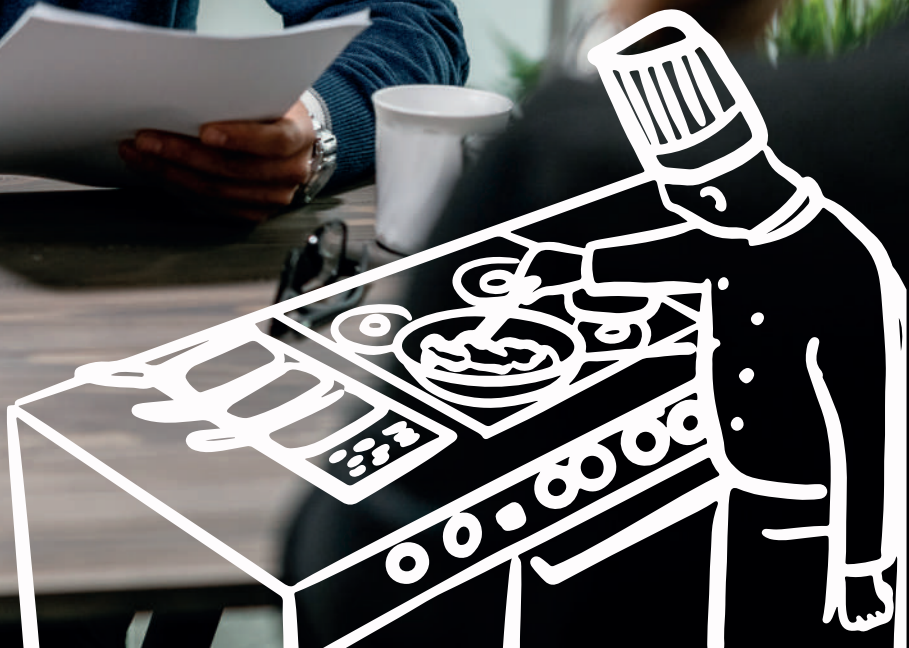
zazione dell'impiantistica. Prima della definizione del progetto viene realizzato un sopralluogo con rilievo in loco eseguito dal progettista e dal futuro montatore per rendere il lavoro preciso, coordinato e condiviso.

Progettare una soluzione può essere complicato, ma grazie al supporto dei nostri progettisti potrai ricevere consigli, consulenza e un disegno personalizzato che diverrà presto realtà.

L'appuntamento è gratuito.



Una soluzione
coordinata.



Cucine professionali



Parola d'ordine: affidabilità.

Da oltre quarant'anni progettiamo e installiamo grandi cucine professionali con l'obiettivo di fornire soluzioni complete e in linea con le esigenze del cliente. Proponiamo anche soluzioni flessibili e su misura.

Che si tratti di una cucina modulare o di una monoblocco il focus è sulle performance dell'attrezzatura, sulla facilità di utilizzo, sulla praticità di pulizia e sul rispetto dei consumi e dell'ambiente. Anche il design fa da padrone, armonia ed estetica si traducono in cucine dalle linee pulite e accattivanti, che rispondono alle esigenze degli chef e degli imprenditori della ristorazione. Un design all'avanguardia, unito all'ergonomia dei dettagli, alla personalizzazione e alla tecnologia.



Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco

Produzione di arredo inox su misura



La possibilità di adattare un prodotto alle condizioni di uno spazio crea **infinite possibilità**. Grazie a un team di acciaisti specializzati e attraverso l'utilizzo di macchinari e nuove tecnologie siamo in grado di realizzare arredo ed elementi in acciaio inox su misura che si adattano a diversi contesti.

Proponiamo un ampio catalogo di prodotti personalizzabili: lamiere su misura, tavoli inox, lavelli inox, scaffalature, piani unici sagomati, cappe di aspirazione, zoccolatura, ecc. Tutti questi articoli vengono realizzati sia con misure standard che su misura in base alle esigenze del cliente. Effettuiamo anche lavorazioni con taglio laser.

Ricerca e sviluppo

Crediamo nella cultura e investiamo nella cultura. Proprio per questo il socio fondatore Fabio Borz ha dato vita alcuni anni fa a un ufficio di Ricerca e Sviluppo all'interno dell'azienda coinvolgendo un team preparato con il quale continua a sviluppare progetti all'avanguardia. Primo tra tutti il sistema brevettato FB 33, una scaffalatura regolabile e senza viti creata in azienda. Così come la postazione di sanificazione notata e menzionata dal quotidiano Il Sole24Ore come esempio di progetto imprenditoriale innovativo.

Questo ufficio è un motore di creatività, conoscenze e nuove applicazioni che nascono dallo spirito di osservazione e dalla volontà di sintetizzare idee complesse in oggetti semplici e utili, alla portata di tutti.



Refrigerazione e celle frigorifere

Istituto IZSLER, Bologna



Erano gli anni Ottanta quando le porte della Borz si aprirono per la prima volta offrendo un unico servizio: l'installazione, il montaggio e la manutenzione di impianti di refrigerazione. Al cuore di questo ambito ci sono alta specializzazione tecnica, continuo aggiornamento, formazione specifica e ottima conoscenza dei prodotti sul mercato.



Conserva
i tuoi prodotti
con il nuovo
sistema “Scatto”

Sistemi di lavaggio

Per stoviglie perfette ci vuole un sistema di lavaggio perfetto. Questo sistema esiste grazie all'armonia tra diversi elementi: la giusta lavastoviglie, l'analisi del contesto, il trattamento dell'acqua, la corretta detergenza e l'uso di accessori per il lavaggio adatti alle proprie stoviglie. Nella nostra sede offriamo diverse soluzioni per ognuno di questi elementi, alla portata di tutti.



Sistemi di lavaggio completi
alla portata di tutti.

Impianti di aspirazione

Produciamo impianti di aspirazione professionali in acciaio inox, anche su misura. Prima dell'installazione effettuiamo un sopralluogo per determinare alcune importanti informazioni come la portata dell'aria in base alla tipologia di apparecchiatura filtrante installata, alla superficie della cappa, al volume dell'ambiente cucina e all'efficienza filtrante. Il prodotto sarà poi progettato e realizzato e installato dal nostro team specializzato.



Progettiamo
insieme a te, per te.



Lavanderia e asciugatura



Tante attività desiderano occuparsi personalmente del lavaggio della biancheria e anche per queste offriamo soluzioni che garantiscono igiene e massima pulizia, controllo dei consumi e ottimizzazione dei processi e dei tempi di lavaggio.

A stack of four folded white towels is the central focus of the image. They are neatly folded and stacked on a bed with white linens. In the background, a wooden headboard and a striped pillow are visible, though slightly out of focus. The lighting is soft and natural, creating a clean and inviting atmosphere.

Soluzioni che offrono
igiene e massima pulizia.

Noleggio attrezzature professionali



Oltre alla vendita, proponiamo da tempo il servizio di noleggio di attrezzature professionali che vengono regolarmente verificate e accuratamente pulite in vista dell'utilizzo. Questo servizio è utile in caso di eventi, attività temporanee o semplicemente come alternativa all'acquisto. Sono disponibili in sede macchinari di diverso genere per la cottura, il lavaggio e la preparazione.



L'alternativa all'acquisto
per brevi o lunghi periodi.

Assistenza tecnica

Whatsapp: 3278208931

M: assistenza@borz.it

T: 0464437719

Un team di tecnici altamente specializzati nei settori di competenza (cottura, refrigerazione, lavaggio, lavanderia, aspirazione, ecc.) è pronto a intervenire con professionalità e celerità.

Grazie a un software interno siamo in grado di programmare e coordinare tutte le richieste di intervento ordinandole per priorità e gestendole nel minor tempo possibile. Tutti i mezzi di trasporto e il magazzino tecnico in sede sono attrezzati con i pezzi di ricambio dei principali produttori di attrezzatura per la ristorazione.

Sono inoltre disponibili una linea telefonica e una chat WhatsApp dedicate per richiedere un intervento.





A chi ci rivolgiamo?

Ristoranti e bar

Strutture ricettive

Pizzerie e panifici

Mense scolastiche e aziendali

Strutture socio-sanitarie

Pasticcerie

Gelaterie

GDO

Cantine e aziende agricole

Strutture pubbliche

Appassionati di cucina

Certificazioni

FGAS

Borz srl è certificata FGAS per attività di installazione, riparazione, manutenzione, recupero gas, ricerca di perdite.



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



UNI EN ISO 9001:2015



CERTIQUALITY
IS MEMBER OF
CISQ FEDERATION

ISO 9001

La nostra azienda ha ottenuto la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 per i Sistemi di Gestione della Qualità, dimostrando gli elevati standard e la qualità di tutti i processi, le procedure, le lavorazioni, l'organizzazione volti a raggiungere la maggiore soddisfazione di tutti gli stakeholder coinvolti.

MOCA

Per garantire la massima qualità dei materiali impiegati, la nostra azienda monitora e classifica la rete di fornitori.

Ad esempio, l'acciaio utilizzato per le lavorazioni è MOCA (materiali e oggetti a contatto con alimenti).

Sostenibilità

“In un’economia circolare, il valore dei prodotti e dei materiali è mantenuto il più a lungo possibile. I rifiuti e l’utilizzo di risorse sono minimizzati, e quando un prodotto raggiunge il fine vita, viene utilizzato nuovamente per creare nuovo valore.”





Obiettivo:
Allungare la “vita”
dei prodotti.



1. Selezione fornitori

Tramite un processo interno di qualificazione dei fornitori vengono regolarmente verificati i partner con cui collaboriamo, in linea con i principi di correttezza e sostenibilità.

2. Trasporto responsabile

Le fasi di trasporto sono gestite organizzando la massima ottimizzazione possibile dei tragitti. Inoltre vengono utilizzati imballaggi in cartone o riutilizzati imballaggi della merce di provenienza.

3. Ottimizzazione energetica

I macchinari obsoleti possono essere sostituiti con attrezzature più efficienti dal punto di vista energetico e funzionale. Le attrezzature obsolete vengono disassemblate e successivamente smaltite o utilizzate come muletti qualora ancora correttamente funzionanti.

5. Smaltimento e riuso

I macchinari obsoleti vengono attentamente disassemblati e tramite un fornitore qualificato vengono eseguite analisi pre-smaltimento, compilazione di documenti e formulari, trasporto nel centro di stoccaggio e successivo avvio allo smaltimento e/o recupero.

4. Manutenzione

Per evitare il deterioramento precoce di un macchinario offriamo un servizio di manutenzione programmata e una verifica dello stato di salute della componentistica.

Obiettivo: allungare la “vita” dei prodotti. APPROCCIO CIRCOLARE:

In collaborazione con: 

I nostri principali partner





Dove acquistare

In sede

La nuova sede Borz ospita un concept culturale dove il “gusto” fa da padrone. Un progetto in cui tale termine è inteso nelle sue diverse e positive connotazioni da un lato il sapore e la soddisfazione del cucinare e assaggiare il cibo, dall’altro la capacità di riconoscere e apprezzare la bellezza delle Arti. Un luogo dove tutte le persone possono condividere, sperimentare, conoscere, arricchirsi e stare bene. Qui potrai acquistare i prodotti.

Online

Non importa dove ti trovi, arriviamo ovunque.
Consulta il nostro catalogo prodotti digitale e acquista online su **www.borz.it**

Mercato elettronico

Siamo presenti su MEPA, MEPAT e sulle principali piattaforme di e-procurement nazionali.



Contatti

BORZ SRL

Via del Garda 42
38068 Rovereto (Trento)
P.IVA 02389140225
Codice destinatario: SUBM70N
T: 0464 437719
M: info@borz.it
www.borz.it

commerciale

T: 0464437719
M: commerciale@borz.it

assistenza tecnica

 Whatsapp: 3278208931
M: assistenza@borz.it
T: 0464437719

Scannerizza il Qr Code per Maps

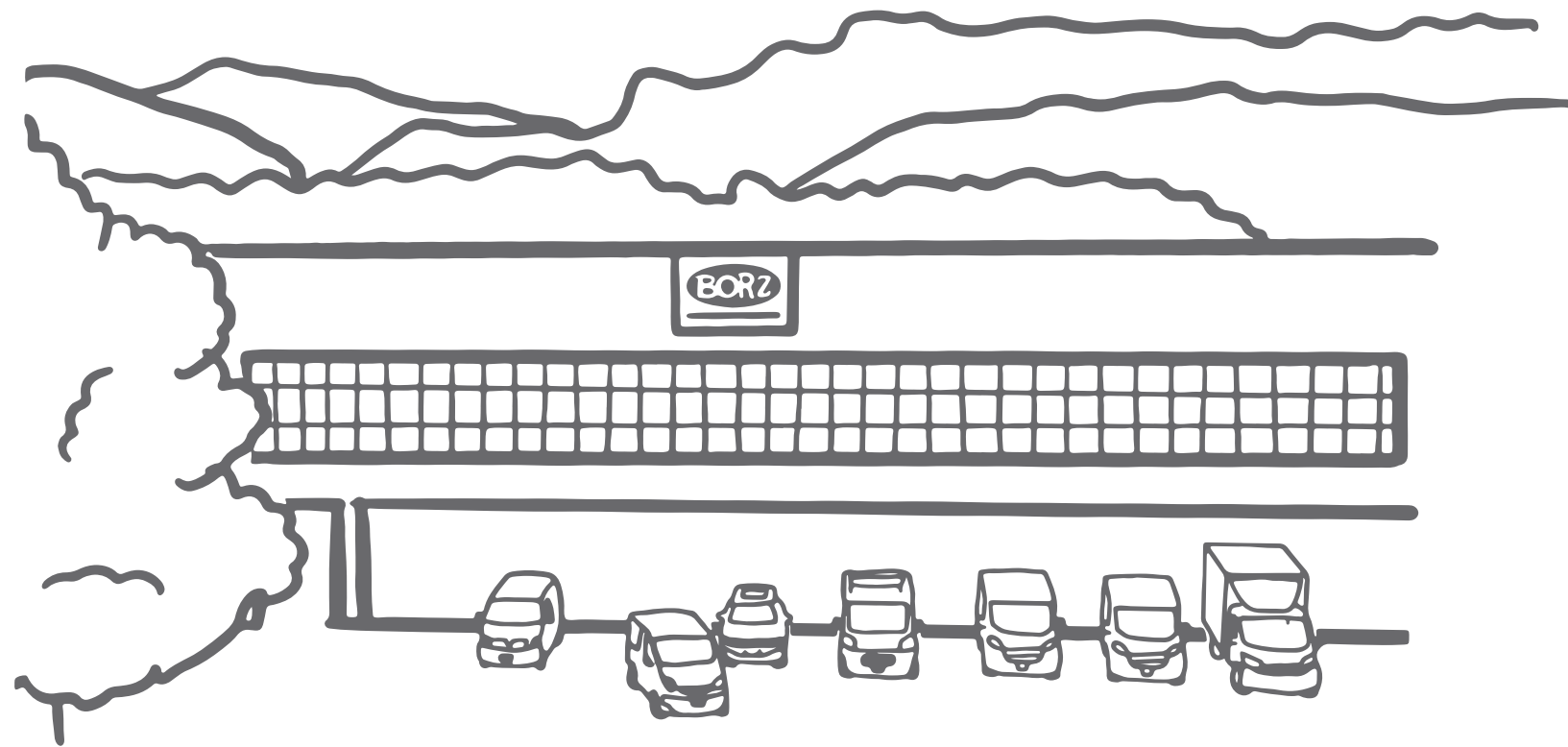


amministrazione

T: 0464437719
M: amministrazione@borz.it

PR & Communication

T: 0464437719
M: info@borz.it



www.borz.it



cucine industriali

Tutto per la cucina.

Ovunque tu sia.

www.borz.it



cucineindustriali



www.borz.it