

AOSTA ALESSANDRIA ASTI BIELLA CUNEO  
VERCELLI GENOVA IMPERIA LA SPEZIA  
SAVONA MILANO BERGAMO BRESCIA  
COMO CREMONA LECCO MANTOVA  
MONZA E BRIANZA PAVIA VARESE TRENTO  
BOLZANO VENEZIA BELLUNO PADOVA  
TREVISO VERONA VICENZA TRIESTE  
PORDENONE UDINE BOLOGNA  
FERRARA MODENA PARMA PIACENZA  
REGGIO EMILIA RIMINI TORINO ROMA  
NAPOLI FIRENZE AREZZO GROSSETO



LATINA VITERBO L'AQUILA CHIETI PESCARA  
TERAMO CAMPOBASSO AVELLINO  
BENEVENTO CASERTA SALERNO BARI  
BRINDISI FOGGIA LECCE TARANTO  
POTENZA MATERA CATANZARO COSENZA  
CROTONE REGGIO CALABRIA PALERMO

**Arrediamo i vostri Sogni!**

MESSINA RAGUSA SIRACUSA TRAPANI  
CAGLIARI NUORO ORISTANO

# Costruiamo Cucine

**40 anni d'esperienza** al  
servizio dei professionisti  
della **ristorazione**

**Libra è per tutti alla portata di tutti!**

## 1- PRESENTAZIONE AZIENDA

1.1 - TEAM

1.2 - MISSION

1.3 - I NOSTRI PARTNER

1.4 - I NOSTRI CLIENTI

## 2- LIBRA CUCINE PROFESSIONALI

2.1 - RISTORANTI / HOTEL

2.2- CATERING / MARKET

2.3 - BAR

## 3- LIBRA ARREDAMENTI

3.1 - RISTORANTI / HOTEL

3.2 - ENOTECHE / BISTRO / WINE BAR

3.3 - MACELLERIE

3.4 - PIZZERIE E PANETTERIE

3.5 - GELATERIE / PASTICCERIE / CAFFETTERIE / BAR

## 4- LIBRA ATTREZZATURE E COMPLEMENTI

# W e l c o m e i



**Ci piace fare le cose bene e lo facciamo con gioia** per raggiungere la massima soddisfazione dei nostri clienti.

Vi accompagniamo nella realizzazione dei vostri progetti dando forma alle vostre idee trasformando i vostri sogni in realtà, progettiamo con cura il vostro ambiente di lavoro per avere la massima efficienza e affidabilità che esso sia ristorante stellato o una piccola attività di famiglia.

Forniamo attrezzature per la ristorazione, alberghi, macellerie, enoteche, ipermercati e per qualsiasi locale necessiti il nostro intervento.

Siamo un'azienda con esperienza pluriennale nella progettazione, fornitura e montaggio di cucine professionali e arredamenti di alta qualità.

Nella nostra azienda ci occupiamo della progettazione di ogni singolo dettaglio che va dal progetto al montaggio, ponendo attenzione ad ogni particolare, al fine di soddisfare i nostri clienti con un prodotto finito e di qualità.



# Mission



La mission di Libra Soluzioni è progettare e realizzare progetti che combinano funzionalità, qualità e design, offrendo **soluzioni su misura** per soddisfare le esigenze di ristoranti, alberghi e bar. Crediamo nell'importanza di creare spazi di lavoro efficienti e accoglienti, capaci di supportare al meglio l'operatività quotidiana e l'espressione della creatività culinaria.

Ogni progetto nasce da un dialogo costante con i clienti, unito alla nostra dedizione per i dettagli e all'uso di materiali e tecnologie all'avanguardia. Il nostro obiettivo è trasformare le idee in realtà, contribuendo al successo e alla crescita dei professionisti della Ho.Re.Ca.

# Il Team



**GIORGIA CAVALLOTTO**

Architetto

[progettazione.librasrl@gmail.com](mailto:progettazione.librasrl@gmail.com)



**MICHELA ABBRUZZO**

Amministrazione

[michela@librasoluzioni.com](mailto:michela@librasoluzioni.com)



**SILVIU MARIAN MARCIUC**

Responsabile Commerciale  
Italia

[silviu@librasoluzioni.com](mailto:silviu@librasoluzioni.com)

**MIMMO  
CARUSO**

Titolare

Un imprenditore con oltre 40 anni di esperienza. Guidato da passione e dedizione, è il punto di riferimento per soluzioni innovative e su misura.



**MAURIZIO**

Responsabile tecnico



**MARCO**

Tecnico specializzato  
Forni



**ABEL**

Tecnico specializzato

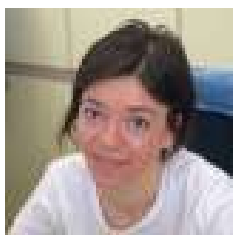


**MASSIMILIANO**

Tecnico specializzato

STAFF T

**Il nostro team è il cuore pulsante dell'azienda:** un gruppo di professionisti altamente qualificati, uniti dalla passione per il design, la funzionalità e l'innovazione. Ogni membro del nostro team, dagli ingegneri ai progettisti, dagli artigiani ai consulenti, lavora con l'obiettivo



**LUCIA CAGNASSO**  
Segreteria  
[lucia@librasoluzioni.com](mailto:lucia@librasoluzioni.com)



**ELENA CARENA**  
Contabilità  
[elena@librasoluzioni.com](mailto:elena@librasoluzioni.com)



**IRENE ARTUSIO**  
Segreteria/Front office  
[i.artusio@librasoluzioni.com](mailto:i.artusio@librasoluzioni.com)



**EDOARDO  
RAIMONDO**  
Titolare

Un professionista con una visione innovativa, unisce competenza e passione, garantendo soluzioni personalizzate e di alta qualità per ogni progetto.

## TECNICO



**DAVIDE**  
Frigorista



**MARCO**  
Frigorista



**CORRADO**  
Arredatore

di offrire soluzioni su misura. La nostra forza sta nella collaborazione: ascoltiamo, progettiamo e realizziamo insieme a voi la cucina dei vostri sogni, trasformando le vostre idee in spazi efficienti e accoglienti, dove creatività e praticità si incontrano.



**LAINOX**

**elettrobar**  
The Benefit Makers

**MBM**<sup>®</sup>  
An **ITW** Company

 **DALMEC**  
REFRIGERATION

**La Monferrina**<sup>®</sup>  
dal 1970

 **MINERVA**<sup>®</sup>  
**OMEGA**  
GROUP

 **NIF**<sup>®</sup>  
NUOVE TECNOLOGIE DEL FREDDO

**DITO SAMA** 

  
DELLA MARTA

**SIMAG**

**ALFA**

**imperia**<sup>®</sup>

  
SINCE 1962

 **MANCONI**  
DESIGN SLICERS BY TRADITION

**VALKO**  
SINCE 1995

 **COLD  
ENGINEERING**  
**TECFRIGO**

**robot coupe**<sup>®</sup>  
The Worlds Best Food Processors

  
**MECNOSUD**



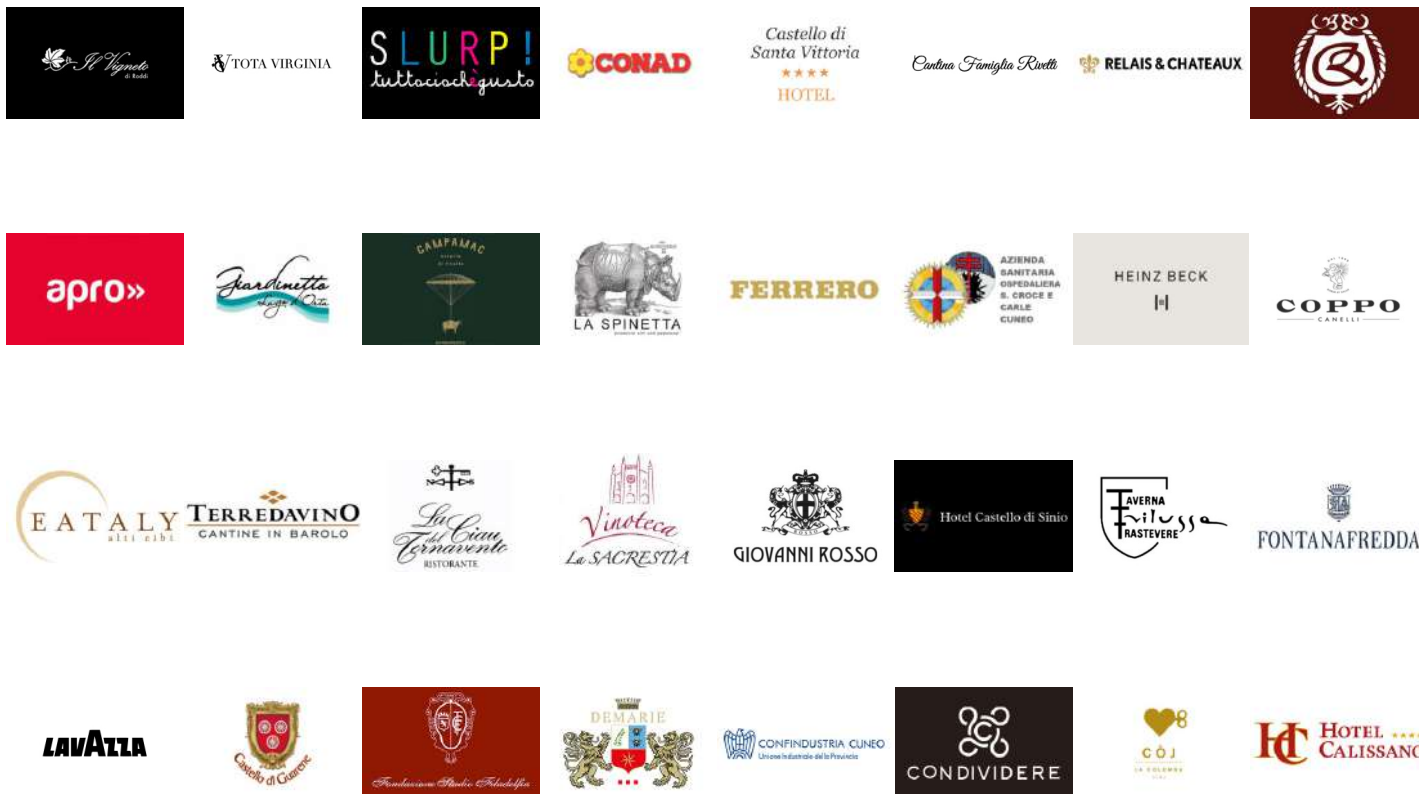


# I Nostri Partner

I partner di Libra Soluzioni rappresentano una rete di eccellenza nel settore Ho.Re.Ca. Collaboriamo con aziende leader e fornitori qualificati per garantire materiali di alta qualità, tecnologie all'avanguardia e soluzioni innovative.

Questa sinergia ci permette di offrire ai nostri clienti prodotti e servizi affidabili, capaci di rispondere alle esigenze più specifiche e ambiziose.





# I Nostri Clienti



I clienti di Libra Soluzioni sono professionisti e imprenditori del settore della ristorazione, dell'hotellerie e del catering che desiderano trasformare i loro spazi di lavoro in ambienti performanti, funzionali e di grande impatto estetico.

Dai ristoranti stellati agli hotel di lusso, passando per bar, bistrot e catene di ristorazione, ci rivolgiamo a chi cerca soluzioni personalizzate e innovative per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più dinamico e competitivo.





Collaboriamo con chef, manager e progettisti, ascoltando le loro necessità per creare spazi che migliorano l'operatività, valorizzando la creatività culinaria e offrendo un'esperienza di qualità, sia per chi lavora sia per chi usufruisce del servizio.

Siamo il partner ideale per chi punta all'eccellenza e desidera distinguersi con ambienti curati nei minimi dettagli.



# CUCINE PROFESSIONALI **Ristoranti e Hotel**

Progettiamo e realizziamo **spazi su misura**, combinando funzionalità, ergonomia e design per creare ambienti di lavoro efficienti e piacevoli.

Ogni cucina è pensata per rispondere alle specifiche esigenze operative, utilizzando **materiali di alta qualità e tecnologie all'avanguardia**, garantendo prestazioni eccellenti e durature.





m o u s s e c h e f . c o m

## FRXSH MOUSSE CHEF

LA VERA ALTERNATIVA PER LAVORARE GLI ALIMENTI SURGELATI



Intuitivo e facile da usare grazie al grande display tattile a colori, mousse chef può essere utilizzato sia dagli chef di fama nazionale che da chef novizi che hanno voglia di farsi strada nel mondo della ristorazione. Una volta preparato e collocato il composto nell'apposito barattolo inox, lo si dovrà riporre nell'abbattitore o nel freezer ad una temperatura di -18°C in modo da consentire al prodotto di essere lavorato in pochi secondi. Il risultato sarà un prodotto che avrà la consistenza di una mousse morbida ed un sapore dalle mille sfumature. Infinite saranno le possibilità, i colori e i sapori che potranno essere offerti. Un prodotto genuino i cui ingredienti non vengono privati delle loro principali proprietà nutritive durante la lavorazione.

Mousse chef offre inoltre l'innovativa possibilità di pre-programmare le ricette accelerando così il flusso di lavoro in cucina. Ed è così che il progresso nella cucina professionale assume un volto intelligente.

Colpisce la facilità di gestione dell'apparecchio con dettagli quali la chiusura protettiva della tazza o la piastra di base rimovibile. In questo modo viene garantita la migliore esperienza d'uso possibile.

### QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

Sviluppato e prodotto in Svizzera - Prestazioni elevate ed efficienza energetica - Design compatto e peso ridotto - Facile manutenzione - Assistenza diretta con fornitura di ricambi garantita.

### FACILITÀ D'USO CHE CONVINC

Display touch intelligente con modalità giorno /notte - Piastra di base rimovibile - Contenitore di protezione a scatto - Programmi di pulizia igienici senza costi aggiuntivi - Vasta gamma di accessori.

### FUNZIONI AD ALTA PRESTAZIONE

Moussare cibi surgelati - Opzione modalità velocità (speed mode) - Tagliare o frullare alimenti non congelati - Intensità regolabile per moussare, tagliare o frullare - Funzione di ripetizione automatica





# LAINOX® Naboo

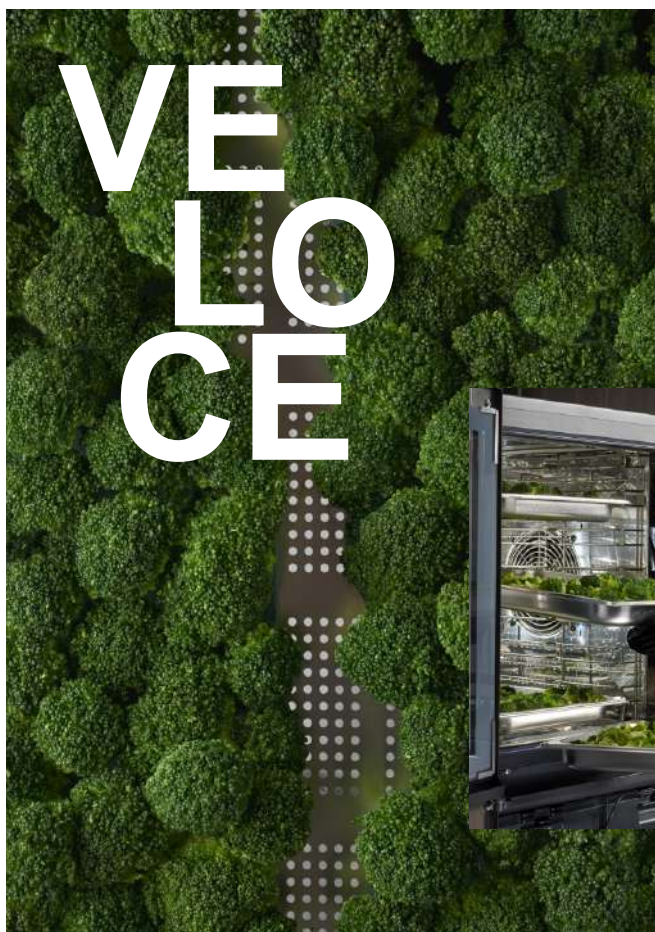
l a i n o x . i t

**Forno Professionale Domestico - Da Incasso - Lainox**  
**Tecnologia e intelligenza in minimo spazio**

L'interfaccia di Naboo è come un grande schermo del tuo device mobile o tablet, e la funzionalità è identica: sfogli il menù, trascini le icone, apri i files, componi nuove pagine, crei cartelle con nuovi contenuti, peschi dal cloud e abbinati a contenuti residenti sulla macchina.

Tutto con la massima libertà, creatività e funzionalità.

- VELOCE
- EFFICIENTE INTELLIGENTE
- INTEGRATO
- ROBUSTO
- FLESSIBILE
- POTENTE
- CONNESSO



-  • **Broccoli in soli 7 minuti**
- **24 polli in 30 minuti**

Il potente generatore di vapore consente una velocità di cottura senza precedenti. In soli 7 minuti è disponibile un carico di broccoli e in modalità combi nel modello Naboo 5.0 101 in soli 30 minuti sono pronti 24 polli allo spiedo. Inoltre con il nuovo Fast Dry Boosted® la deumidificazione della camera di cottura è più rapida garantendo sempre una perfetta croccantezza e gratinatura.



# POTENTE



- Fino al 20% più potente \*
- Preriscaldamento fino a 320°C

Esclusiva unica! Naboo 5.0 con una potenza fino al 20% in più gestisce una temperatura di preriscaldamento che arriva a 320°C garantendo così anche a pieno carico cotture veloci e perfette. Più potente non significa maggiori consumi, Naboo 5.0 grazie ai nuovi sistemi di erogazione dell'energia permette un risparmio fino al 16% in meno rispetto ai modelli precedenti.

\* rispetto al modello Naboo reloaded





**elettrobar**  
*The Benefit Makers*

## River 43/53 + WS 40

### Dispositivo a osmosi inversa

Ottenere bicchieri perfettamente puliti, senza aloni e puntinature è impossibile se non si utilizza acqua con le caratteristiche giuste, vale a dire con conducibilità inferiore a 300  $\mu$ s. Il modo più economico e sicuro per raggiungere un tale livello di purezza è l'impiego di un filtro ad osmosi inversa. Il dispositivo WS140 di Elettrobar è compatto, posizionabile sia in verticale che in orizzontale, anche sopra o sotto la lavastoviglie.

È dotato di controllo elettronico, sistema di bypass e prefiltro meccanico a carboni attivi facilmente sostituibile dall'utente. Il prefiltro serve a proteggere la membrana semipermeabile dalle impurità grossolane.

**elettrobar**  
*The Benefit Makers*

## River 83

### Lavastoviglie a doppia parete integrale con cappa dotata di coibentazione termoacustica.

Il sollevamento avviene dolcemente e senza punti morti riducendo lo sforzo per l'operatore. La vasca è stampata e dotata di filtro integrale di superficie in acciaio inox. Il porta cesto è incernierato allo schienale per agevolare le operazioni di pulizia.

Il nuovo concetto di ripartizione della potenza elettrica permette, in caso di lavaggi ripetuti, di ottenere e mantenere una temperatura della vasca di 10 °C in più rispetto alla generazione precedente.



# Prendiamo l'igiene seriamente... e lo dimostriamo!

Abbiamo sviluppato inoltre una partnership con alcuni dei principali produttori europei di termodisinfettori di piccole e medie dimensioni operanti nel settore medicale. La conoscenza acquisita in queste esperienze è stata riversata nella progettazione di PROTECTA con il risultato che il livello d'igiene raggiunto nell'utilizzo delle nostre lavastoviglie è reale.

Tutte le nostre lavastoviglie sono progettate per soddisfare le tipiche esigenze igieniche del mondo Ho.Re.Ca. L'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, alcune brevettate, e l'ampia scelta dei programmi di lavaggio specializzati garantiscono risultati di lavaggio ottimali con una significativa riduzione della carica batterica sulle stoviglie.



**LAVATO • DISINFETTATO • VERIFICATO**

## Protecta 65/85

Una sottobanco Protecta 65 e una capot Protecta 85 con caratteristiche costruttive e tecnologiche che le posizionano nella fascia top dei nostri prodotti. Questa nuova generazione di lavastoviglie, oltre alle consuete funzioni di lavaggio, è dotata di cicli dedicati che disinfettano le stoviglie eliminando i batteri al 99,9999%.



L'interfaccia utente con display LCD è integrata da una porta USB che permette il trasferimento dei dati sui cicli di lavaggio come da protocollo HACCP.





## Cucina Modulare

**Scopri un mondo di possibilità con Flat e Domina Pro, il piano unico completamente personalizzabile**

Il sistema a incasso drop-in offre la possibilità di personalizzare in base alle esigenze del cliente, garantendo massima flessibilità.

### **Personalizzazione su misura**

avrà a disposizione innumerevoli opzioni per curare ogni dettaglio e ottenere soluzioni uniche che soddisfano le più diverse esigenze. Grazie a una vasta gamma di accessori, è possibile rendere la cucina completamente

funzionale, adattandola alle diverse necessità.

### **Esprimi il tuo stile**

scegli tra una varietà di colori, con trattamento di verniciatura professionale antigraffio e resistente alle alte temperature, per personalizzare porte e pannello comandi.

Tutto viene selezionato personalmente dallo chef per dare vita alla cucina dei suoi sogni.



## Cucine a gas

---

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale.

La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami lavabili in lavastoviglie.



## Cucine a induzione

---

Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire.

È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salva guardando da eventuali infiltrazioni.

Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.



## Cuocipasta

---

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola e rubinetto esterno per carico acqua.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.



## Fry top

---

La piastra di cottura incassata nel piano è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Tappo in teflon (optional) facilmente amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.



# CUCINE PROFESSIONALI Catering e Market

Progettiamo cucine mobili e fisse, ottimizzate per garantire efficienza, rapidità operativa e facilità di trasporto, utilizzando materiali resistenti e tecnologie innovative per supportare al meglio ogni evento e servizio.







## Induzione

### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Zone di cottura Ø 270 mm e 5 kW
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



## Scaldapatate

### Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

### Prestazioni

- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

# CUCINE PROFESSIONALI Bar



Progettiamo soluzioni su misura che ottimizzano gli spazi, garantendo efficienza operativa e facilità d'uso, sia per la preparazione di cibi che per il servizio.

Utilizziamo materiali di qualità e tecnologie avanzate per offrire cucine che uniscono stile e performance, ideali per soddisfare le esigenze di ogni tipo di bar, dal più classico al più moderno.



## Piastre Panini



Sempre al fianco della grande ristorazione.

[karelsrl.com](http://karelsrl.com)



Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.



Struttura in acciaio inox. Piani di cottura in vetroceramica Ceran®. Controllo a mezzo termostato. Pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e resti di cottura. Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire.



ntfice.it

## Macchine del ghiaccio



### SERIE SL

- Cubetto pieno, cristallino e compatto
- Struttura esterna AISI 304, finitura Scotch Brite
- Struttura esterna in ABS (su richiesta)
- Sistema funzionamento elettromeccanico
- Condensazione ad aria oppure ad acqua
- Voltaggio standard e voltaggi speciali
- Sportello coibentato, apertura a scomparsa
- Interruttore ON-OFF
- Filtro anticalcare ispezionabile
- Isolamento contenitore interno privo di HCFC
- Conformità Direttiva RoHS
- Pulizia semplificata grazie alle superfici arrotondate
- Modello in Classe Tropicale +43°C
- Modello sotto banco



### SERIE IFT

- Cubetto cavo 22 gr
- Struttura esterna AISI 304, finitura Scotch Brite
- Sistema funzionamento elettromeccanico
- Condensazione ad aria oppure ad acqua
- Voltaggio standard e voltaggi speciali
- Sportello coibentato, apertura a scomparsa
- Interruttore ON-OFF
- Griglie laterali per una migliore areazione
- Pannelli laterali rimovibili
- Filtro esterno protettivo, rimovibile, facilmente pulibile
- Materiali bacinella acqua certificati FDA
- Movimento bacinella con sistema di sicurezza
- Carico acqua automatico
- Isolamento contenitore interno privo di HCFC
- Conformità Direttiva RoHS
- Pulizia semplificata grazie alle superfici arrotondate
- Modello in Classe Tropicale +43°C
- Modello sotto banco



### SERIE SLT

- Ghiaccio trafilato, compatto e durevole
- Consumi ridotti (1lt acqua/1kg ghiaccio) - vers. aria
- Sistema funzionamento elettromeccanico
- Struttura esterna AISI 304, finitura Scotch Brite
- Evaporatore AISI 304, coclea AISI 303
- Condensazione ad aria oppure ad acqua
- Voltaggio standard e voltaggi speciali
- Sportello coibentato, apertura a scomparsa
- Interruttore ON-OFF
- Bacinella acqua, sistema antipolvere
- Pulizia semplificata grazie alle superfici arrotondate
- Filtro esterno protettivo, rimovibile, facilmente pulibile
- Isolamento contenitore interno privo di HCFC
- Conformità Direttiva RoHS
- Carico acqua automatico
- Modello in Classe Tropicale +43°C
- Modello sotto banco







# SPECIALISTI IN TECNOLOGIE REFRIGERANTI

Dalmecc offre soluzioni complete per il settore alberghiero e della ristorazione



## ALTI STANDARD QUALITATIVI

Controllo qualità step-by-step su tutta la filiera produttiva



## PRODOTTI IN ITALIA

Prodotti lavorati, assemblati e collaudati interamente in Italia



## CONTROLLO TOTALE SUL PROCESSO

Partnership consolidata con Libra Solution



## EASY CARE SYSTEM

Manutenzione veloce grazie al sistema monoblocco

I prodotti Dalmecc sono la soluzione per svariati settori nel mondo della refrigerazione: a partire dalla gastronomia, fino alla pasticceria, al mondo del gelato, del cioccolato e della panificazione.



**ARMADI**



**TAVOLI**



**ABBATTITORI**



**TAVOLI SNACK**



**SALADETTE**



**TAVOLI PIZZA**



# LIBRA ARREDAMENTI Ristoranti e Hotel



Il design per noi è un modo di vivere, di pensare.

Da più di trentacinque anni, passione e cura per i dettagli sono gli elementi fondamentali che ispirano la realizzazione dei prodotti MIDJ. L'azienda non solo produce, ma pensa, disegna e progetta grazie alla passione e creatività del suo team.

Nelle collezioni che MIDJ realizza viene continuamente ricercata la trasversalità d'uso, realizzando prodotti che rispondono alle esigenze di ambienti sia pubblici che privati. Oggetti che possono essere destinati ad una sala da pranzo come ad un ufficio, ad una cucina come ad un ristorante. Creando una collezione, MIDJ ne esplora tutte le sue possibili declinazioni.

Realizzazioni di arredamenti per ristoranti e hotel, unendo funzionalità, eleganza e personalizzazione.

Creiamo spazi accoglienti e raffinati, che valorizzano l'identità del locale e garantiscono comfort sia per i clienti che per il personale.





# LIBRA ARREDAMENTI Enoteche, bistrot e Wine Bar



DELLA MARTA  
della.marta.it

Progettiamo soluzioni personalizzate che uniscono design sofisticato e funzionalità, valorizzando l'esposizione dei vini e ottimizzando gli spazi di lavoro.

Realizziamo wine bar capaci di combinare stile e praticità, per offrire ai clienti un'esperienza indimenticabile.

Le vetrine climatizzate per il vino disegnate da Massimo Della Marta non sono semplici frigoriferi ma raffinati complementi di arredo capaci di integrarsi con eleganza in qualsiasi ambiente.

Scelte dai più grandi Sommelier e Chef internazionali sono entrate a far parte dei locali più importanti del mondo. La collezione "Wine Living" è stata pensata per il mondo domestico con una visione completamente nuova.

La vetrina del vino non è più inserita nella cucina ma è integrata nello spazio living, luogo per eccellenza riservato al relax, al piacere della compagnia e alla convivialità. La visione del designer si è dimostrata vincente e ha anticipato il trend del futuro.



# COOL HEAD EUROPE



coolheadeurope.com

## Esponi e conserva il vino alla giusta temperatura

Le nostre cantine refrigerate sono tecnologicamente progettate per essere sicure e affidabili, prodotte per conservare il vino quanto necessario, assicurando che invecchi bene.



Il vino, specialmente il buon vino, deve essere conservato in un ambiente protetto, a temperatura e umidità costante. Per questo motivo è stata creata la nostra famiglia di cantine refrigerate:

Linea di prodotti con modelli mono e bi-temperatura

Varietà di dimensioni e capacità, dai modelli più piccoli per uso anche domestico a quelli più capienti, da 85 a 800 litri, che possono contenere fino a 260 bottiglie

Doppio vetro anti UV per la massima visibilità  
Basso consumo energetico  
Funzionamento silenzioso





# LIBRA ARREDAMENTI **Macellerie**



[minervaomegagroup.com](http://minervaomegagroup.com)

Realizziamo arredi personalizzati che combinano materiali resistenti, design moderno e praticità, garantendo esposizione ottimale e massima efficienza operativa.

Con un'attenzione particolare all'igiene, alla durabilità e all'estetica.

Minerva Omega Group s.r.l. è il gruppo italiano che da oltre 75 anni progetta e produce macchine e sistemi per la lavorazione della carne e degli alimenti, fornendo soluzioni che migliorano la produttività, la redditività e la sostenibilità di ogni settore alimentare.

L'azienda rappresenta un'eccellenza tutta italiana che copre l'intera catena del valore dei clienti, mettendo al loro servizio una selezione diversificata e completa di attrezzature. La sua offerta si basa su ampi investimenti in ricerca e sviluppo, sull'ascolto approfondito del cliente, e su una solida conoscenza e automatizzazione dei processi produttivi.





**Per oltre 25 anni VALKO si è affermata come leader indiscusso nel mercato delle apparecchiature professionali Made in Italy per il confezionamento e la cottura sottovuoto, offrendo una vasta selezione di soluzioni tecnologicamente avanzate per il settore alimentare professionale.**



## MACCHINE SOTTOVUOTO PROFESSIONALI

Ampia gamma di soluzioni per il confezionamento e la cottura sottovuoto: macchine sottovuoto a campana e ad aspirazione esterna, complete di accessori.

Le Macchine Sottovuoto Professionali VALKO sono essenziali per garantire freschezza e qualità, ideali per ogni professionista del settore alimentare.

Con efficienza e semplicità d'uso, offrono soluzioni ottimali per conservare al meglio gli alimenti, riducendo gli sprechi e mantenendo inalterate le proprietà organolettiche dei prodotti.

## COTTURA SOTTOVUOTO PROFESSIONALE

Ampia gamma di soluzioni per il confezionamento e la cottura sottovuoto: macchine sottovuoto a campana e ad aspirazione esterna, complete di accessori.

Le Macchine Sottovuoto Professionali VALKO sono essenziali per garantire freschezza e qualità, ideali per ogni professionista del settore alimentare.

Con efficienza e semplicità d'uso, offrono soluzioni ottimali per conservare al meglio gli alimenti, riducendo gli sprechi e mantenendo inalterate le proprietà organolettiche dei prodotti.



## TERMOSIGILLATRICI PER VASCHETTA

Termosigillatrici Manuali, Automatiche o Semiautomatiche: la nostra gamma è progettata per rispondere alle esigenze di ristorazione e produzione alimentare, queste macchine garantiscono una chiusura ermetica delle vaschette, preservando freschezza e qualità degli alimenti grazie alla tecnologia Gas Flushing, ATM e Skin-Pack

Ideali per una vasta gamma di applicazioni, le Termosigillatrici VALKO assicurano efficienza e affidabilità per ogni tipo di esigenza produttiva.

# LIBRA ARREDAMENTI Pizzerie e Panetterie



**MECNOSUD**  
m e c n o s u d . c o m

Progettazione di spazi accoglienti e funzionali, ideali per valorizzare i prodotti artigianali e ottimizzare il lavoro quotidiano.

Offriamo arredi personalizzati, realizzati con materiali di qualità e design moderno, pensati per garantire esposizione ottimale, praticità operativa e un'esperienza piacevole per i clienti.

L'esperienza di oltre quaranta anni della famiglia Ingrisano nelle costruzioni meccaniche applicate all'industria alimentare fa di Mecnosud una delle aziende leader nel settore delle macchine da impasto per l'arte bianca.

Un'ampia gamma di macchine per la lavorazione degli impasti per pizza, interamente made in Italy, e macchinari in grado di gestire tutto il processo di produzione del pane, dall'impasto alla fermentazione e formatura.

La soluzione ideale sia per gli operatori legati alla tradizione della pizza italiana artigianale, che per gli operatori con esigenze diverse.





# LIBRA ARREDAMENTI Gelaterie, Pasticcerie Bar e Caffetterie



Karel offre una vasta gamma di accessori, pensati per rendere il lavoro più semplice ed efficiente. Dalle spatole ai dosatori, ogni accessorio è realizzato con materiali di alta qualità per garantire resistenza e praticità.

Il successo non dipende solo dalle macchine, ma anche dal servizio e dalla disponibilità degli strumenti essenziali. Karel offre bacinelle, carapine, contenitori in polycarbonato e contenitori isotermici, tutti progettati per mantenere i tuoi prodotti freschi e pronti per la vendita. Questi articoli sono sempre disponibili in pronta consegna o con riassortimenti super veloci, garantendo un servizio continuo e affidabile che contraddistingue Karel.

Spazi funzionali ed esteticamente accattivanti, capaci di valorizzare i prodotti e creare un'esperienza unica per i clienti.

Realizziamo arredi personalizzati che uniscono design moderno, materiali di qualità e soluzioni tecnologiche avanzate, ottimizzando gli spazi per garantire efficienza operativa.



# Attrezzature & Complementi



## Idee per il tuo locale: scopri i prodotti giusti per te

Ristoranti fine dining, pizzerie, enoteche: qualunque sia il vostro settore, se siete professionisti pronti a trasformare la vostra visione in realtà ma non sapete da dove cominciare, Libra Soluzioni è qui per guidarvi. Esplorate la nostra ampia selezione di attrezzature e complementi, progettati per soddisfare le esigenze specifiche del mondo business.

Dalle soluzioni tecnologiche avanzate per la cucina ai complementi d'arredo che uniscono estetica e funzionalità, offriamo prodotti di alta qualità pensati per ottimizzare ogni aspetto operativo e valorizzare il vostro spazio. Affidatevi alla nostra esperienza per creare ambienti che non solo rispondano alle vostre necessità, ma che contribuiscano a distinguere la vostra attività nel mercato.



# PADERNO®

p a d e r n o . i t



► PENTOLAME



► PASTICCERIA



► COLTELLI



► BAR E ACCESSORI



► CUCINA ETNICA



► UTENSILI CUCINA

# robot coupe®

robot-coupe.com

La preparazione culinaria richiede tecnica e creatività. Suddivise in 12 famiglie, le nostre macchine coprono la maggior parte delle esigenze dei cuochi grazie alla loro produttività, precisione e regolarità, nel rispetto delle norme d'igiene e di sicurezza. Tutti i modelli disponibili si adattano a tutte le cucine, dalle più grandi alle più piccole.



**TAGLIAVERDURE**



**KITCHEN BLENDER**



**CUTTERS**



**ROBOT COOK**



**MIXER AD IMMERSIONE**



**PASSATRICI**







AOSTA ALESSANDRIA ASTI BIELLA CUNEO  
VERCELLI GENOVA IMPERIA LA SPEZIA  
SAVONA MILANO BERGAMO BRESCIA  
COMO CREMONA LECCO MANTOVA  
MONZA E BRIANZA PAVIA VARESE TRENTO  
BOLZANO VENEZIA BELLUNO PADOVA  
TREVISO VERONA VICENZA TRIESTE  
PORDENONE UDINE BOLOGNA  
FERRARA MODENA PARMA PIACENZA  
REGGIO EMILIA RIMINI TORINO ROMA  
NAPOLI FIRENZE AREZZO GROSSETO  
LIVORNO LUCCA MASSA CARRARA PISA  
PISTOIA PRATO SIENA  
PERUGIA ANCONA ASCOLI PICENO  
MACERATA PESARO-URBINO FROSINONE  
LATINA VITERBO L'AQUILA CHIETI PESCARA



Corso Canale 80, Alba (CN)  
**Forniamo assistenza in tutta Italia**



+39 0173 366303



+39 320 0877149



silviu@librasoluzioni.com  
libra@librasoluzioni.com