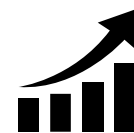


ACOPAITALIA

***Soluzioni professionali progettate
intorno al tuo modo di lavorare.***

*Il partner italiano che trasforma esigenze professionali in soluzioni su
misura per il Foodservice.*





ACOPAITALIA

Il vostro partner produttivo nel Foodservice professionale
Acopaitalia progetta e realizza attrezzature professionali
dedicate alla ristorazione, all'ospitalità e alla distribuzione
Horeca.

Collaboriamo con distributori, rivenditori e operatori
professionali offrendo soluzioni affidabili per la cottura, il
mantenimento caldo e la preparazione degli alimenti.

**Siamo un partner per sviluppare nuove
opportunità commerciali.**

Affianchiamo i nostri clienti nella scelta delle soluzioni più
adatte, fornendo competenza tecnica, supporto commerciale e
una gamma pensata per il mondo professionale.



Le nostre soluzioni



Ogni servizio impeccabile nasce da attrezzature progettate per garantire prestazioni, affidabilità e continuità nel tempo.

La gamma ACOPA Italia nasce per rispondere alle esigenze del Foodservice professionale, offrendo soluzioni dedicate alla cottura, al mantenimento caldo, al buffet e alla preparazione degli alimenti.

COTTURA PROFESSIONALE

Friggitrici, fry top, cuocipasta e attrezzature progettate per garantire efficienza e produttività.

MANTENIMENTO CALDO

Lampade riscaldanti, bagnomaria e piani riscaldanti per preservare qualità e temperatura durante il servizio.

BUFFET E SERVIZIO

Soluzioni dedicate a hotel, catering e ristorazione per buffet, aree colazione e self-service.

SOLUZIONI FOODSERVICE

Una gamma completa pensata per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale con qualità, funzionalità e affidabilità.



I 5 valori che guidano ogni prodotto ACOPA

Ogni dettaglio è progettato per offrire ai nostri partner un vantaggio competitivo duraturo.

ITALIANITÀ

Progettiamo e realizziamo le nostre attrezzature in Italia, unendo tradizione manifatturiera, innovazione e cura dei dettagli.

QUALITÀ DEI MATERIALI

Selezioniamo materiali di alta qualità per garantire robustezza, affidabilità e prestazioni costanti anche negli utilizzi più intensivi.

COMPETENZA TECNICA

L'esperienza maturata nel settore ci consente di sviluppare soluzioni efficienti, funzionali e pensate per le reali esigenze del Foodservice professionale.

SUPPORTO E SERVIZIO

Affianchiamo distributori e partner con consulenza, documentazione tecnica, garanzia di ricambi e un servizio orientato a costruire collaborazioni solide e durature.

DESIGN DISTINTIVO

Un design essenziale e funzionale, studiato per valorizzare gli ambienti professionali e offrire praticità, ergonomia e riconoscibilità.



Sostenibilità che crea valore



Per noi sostenibilità significa progettare prodotti destinati a durare, ottimizzare le risorse e contribuire a un utilizzo più efficiente delle attrezzature professionali.

Materiali di qualità

La scelta di materiali resistenti e durevoli contribuisce ad aumentare la vita utile dei prodotti, riducendo la necessità di sostituzioni e sprechi. Utilizziamo packaging composto per circa il **70%** da materiali riciclabili

Produzione responsabile

Ogni fase della produzione è orientata alla qualità, all'efficienza dei processi e all'utilizzo consapevole delle risorse, con l'obiettivo di offrire prodotti affidabili nel tempo.

Efficienza nell'utilizzo

Le nostre attrezzature sono progettate per garantire prestazioni elevate, semplicità d'uso e un impiego razionale dell'energia, contribuendo a ottimizzare i consumi nelle attività quotidiane.

Produzione italiana

Realizzare i nostri prodotti in Italia significa valorizzare competenze, qualità costruttiva e una filiera produttiva più vicina ai nostri clienti.





ACOPA Italia è il partner che veste il tuo locale con soluzioni professionali.

Per questo non proponiamo semplicemente attrezzature, ma soluzioni pensate per integrarsi armoniosamente nel contesto del cliente, migliorando funzionalità, estetica ed esperienza di utilizzo.

La nostra filosofia:

Adattabilità

Ogni esigenza richiede una soluzione dedicata: ascoltiamo il cliente per proporre configurazioni funzionali e coerenti.

Design e funzionalità

Prodotti progettati per lavorare bene e valorizzare gli ambienti professionali.

Cura del dettaglio

Come in una lavorazione artigianale, ogni scelta contribuisce al risultato finale.





Come collaboriamo

Un metodo semplice e strutturato per costruire partnership solide nel tempo.

In Acopa italia crediamo che una collaborazione efficace nasca dall'ascolto, dalla competenza e dalla capacità di offrire soluzioni realmente adatte alle esigenze di ogni partner.

01 — Analisi delle esigenze

Partiamo dalla conoscenza del cliente, del mercato e degli obiettivi commerciali per individuare le soluzioni più adatte.

02 — Scelta delle soluzioni

Affianchiamo il partner nella selezione dei prodotti, creando una proposta coerente con il tipo di attività, il target e le necessità operative.

03 — Supporto tecnico e commerciale

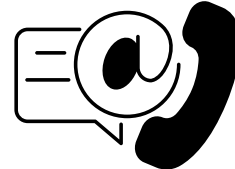
Mettiamo a disposizione esperienza, competenza e documentazione per facilitare la vendita e l'utilizzo delle attrezzature.

04 — Fornitura continuativa

Costruiamo rapporti duraturi basati su affidabilità, continuità produttiva e supporto nel tempo.



Entriamo in contatto



Costruiamo insieme nuove opportunità

Acopaitalia è il partner ideale per aziende che cercano qualità, affidabilità e soluzioni professionali capaci di creare valore nel tempo.

ACOPA Italia

Attrezzature professionali per il
Foodservice



www.acopaitalia.com



Commerciale@acopaitalia.it



0521 621115

