

**HRC**INDUSTRIES



---

# HRC INDUSTRIES

Qualità e innovazione  
per il settore Ho.Re.Ca.  
attraverso cinque brand  
di eccellenza

**HRC Industries** è una nuova realtà che riunisce cinque brand di eccellenza nella fornitura di attrezzature per il settore Ho.Re.Ca. in un gruppo omogeneo e dinamico, nato per garantire un'offerta ricca e mirata di soluzioni affidabili ed evolute per la cottura, la preparazione, la distribuzione e l'esposizione degli alimenti, per il lavaggio delle stoviglie e il trattamento dell'acqua.

Le cinque aziende coinvolte sono Emainox, Heko, Pizart, Ever Oven, Walo Professional.

Alla base del progetto c'è la volontà di sviluppare sinergie proficue, condividere idee e know-how, integrare le specializzazioni per creare valore e rispondere proattivamente alle necessità di un settore in continua trasformazione che, oltre a riservare grande attenzione alla qualità, esige sempre più innovazione in termini sia di prodotto che di servizio.





---

# EMAINOX

Soluzioni personalizzate di ultima  
generazione per la distribuzione  
e l'esposizione degli alimenti

Emainox studia e realizza attrezzature per la distribuzione e l'esposizione degli alimenti. Dal 1987, anno della sua fondazione, si distingue per l'affidabilità e la perseveranza nell'innovare, ponendo tecnologie avanzate, design e saper fare, valori distintivi del made in Italy, al servizio dei mercati internazionali più esigenti e di uno scenario professionale in costante trasformazione.







**HRC**INDUSTRIES

Emainox risponde alle richieste del cliente adottando un approccio sartoriale, incentrato sulla profonda conoscenza di tutti gli aspetti tecnici e progettuali, tradotto nello sviluppo di soluzioni personalizzate, perfettamente aderenti alle necessità più specifiche.





# HEKO

Cucine professionali monoblocco  
customizzate ad alte prestazioni  
e basso consumo energetico

Heko progetta e produce cucine elettriche monoblocco professionali complete di ogni elemento. Attraverso l'ingegno, l'esperienza e la stretta collaborazione con il cliente l'azienda trasforma richieste precise in soluzioni su misura.

# HEKO

smart kitchen

Accomunano le realizzazioni Heko, contraddistinte da efficienza, durevolezza, prestazioni energetiche elevate, sicurezza, facilità di pulizia e manutenzione, la struttura rinforzata, i piani di lavoro rigorosamente in acciaio inox e la componentistica elettronica di prima qualità. Le competenze di uno staff tecnico specializzato, che assembla e collauda di persona gli elementi che formano ogni monoblocco, garantiscono risultati di eccellenza.





---

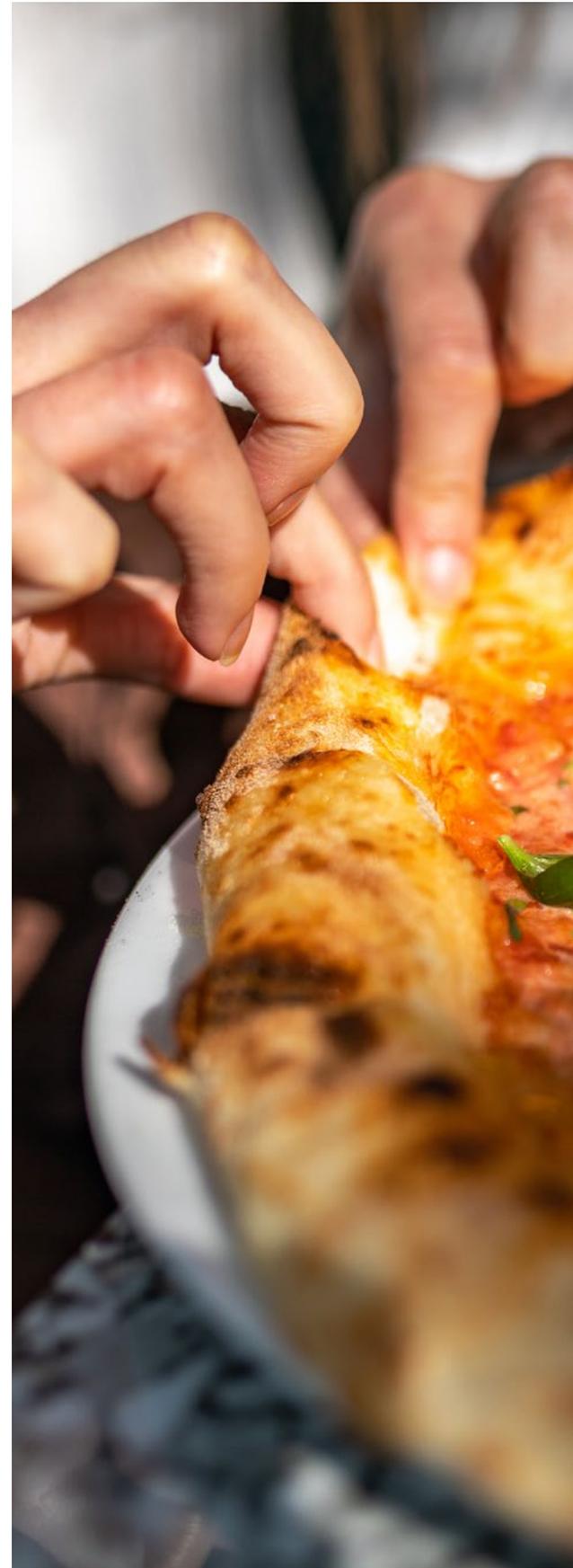
# PIZART

Forni, attrezzature  
e accessori professionali  
per la pizza

Pizart progetta e costruisce attrezzature professionali per la preparazione e la cottura della pizza. Coniugando attenzione per i dettami della tradizione e sguardo proiettato verso un mondo della ristorazione in cui alla qualità è indispensabile si unisca la più assoluta efficienza, l'azienda copre tutto lo spettro delle necessità, realizzando più linee di forni, impastatrici e dilaminatrici, basamenti per i forni e una serie completa di accessori.



**PIZ  
ART**





**HRCINDUSTRIES**



Tra i molti punti di forza, l'affidabilità garantita dalla dotazione delle tecnologie più evolute e la durvolezza assicurata dall'impiego dei materiali più performanti, tra cui l'acciaio inox.





EVER  
OVEN

15:00  
20:30:30  
200°C  
02:45  
03:00

# EVER OVEN

Forni professionali  
per gastronomia e bakery  
studiati e costruiti per soddisfare  
qualsiasi esigenza

Ever Oven progetta e realizza forni professionali per gastronomia e bakery: forni a convezione e combinati, dotati di cottura con sonda al cuore e sistemi di autolavaggio, tecnologicamente avanzati e realizzati riservando grande cura ai dettagli.



Molti i modelli a disposizione, diversificati in base alla modalità di cottura e alla tipologia di controllo. L'azienda si distingue per la capacità di offrire soluzioni studiate per soddisfare esigenze anche molto particolari sia in termini di caratteristiche che di ingombro.





HRC INDUSTRIES



---

# WALO PROFESSIONAL

Lavastoviglie professionali  
e sistemi per il trattamento dell'acqua  
tecnologicamente all'avanguardia

Walo Professional realizza lavastoviglie professionali e sistemi avanzati per il trattamento dell'acqua. Avvalendosi di un vero e proprio laboratorio di ricerca nel quale sperimenta soluzioni all'avanguardia, sviluppa prodotti dalle funzionalità innovative, riuniti in una gamma che si distingue anche per la completezza.







Efficienza energetica, prestazioni elevate e qualità made in Italy, senza compromessi, hanno consentito ai prodotti Walo Professional di conquistare il consenso dei mercati più severi, con il sostegno di una rete di vendita strutturata per operare su scala internazionale.







**HEKO**  
smart kitchen

---

**WALO**  
PROFESSIONAL



