



BALBONI

I N O X

company
profile

La Struttura

Our Organisation



1200 mq di area coperta operativa.
1200 sqm of workshop under cover.

LA FILOSOFIA BALBONI INOX

- Passione
- Personale altamente qualificato
- Lavorazioni eseguite da centri ad alta tecnologia
- Standard qualitativi estremamente elevati
- Montaggi e assistenze effettuati da personale interno

THE BALBONI INOX PHILOSOPHY

- Passion
- Highly qualified human resources
- High technology machining centres
- Very high quality standards
- Assembly and assistance provided by our own staff



CENTRI DI LAVORO MACHINING CENTRES





La nostra realtà produttiva

Nata alla fine degli anni '50 BALBONI INOX opera da sempre nel settore delle costruzioni meccaniche. Dalla fine degli anni '70 progettiamo e produciamo arredi ed attrezzature per la Grande Distribuzione Organizzata. La maggior parte del materiale da noi lavorato è acciaio inox AISI 304, ma a richiesta si producono articoli in altri materiali come ad esempio acciaio inox AISI 316 oppure anche in ferro da verniciare successivamente nei colori richiesti. Ci occupiamo, a richiesta, dei trasporti e dei montaggi degli articoli da noi prodotti. Il post-vendita si basa sulla serietà ed affidabilità del servizio assistenza che viene seguito in maniera scrupolosa e tempestiva dai nostri collaboratori.

Our company

Founded in the late Fifties, BALBONI INOX has always worked in the mechanical engineering industry. From the late Seventies onwards, we have been designing and fabricating furnishings and equipment for large supermarket chains. Most of our work is in AISI 304 stainless steel, but we also work with other materials on request, including AISI 316 and steel painted in the client's colours. On request, we transport and assemble our products on site. Our after-sales service is professional and prompt, with highly qualified service staff.



Retrobanchi

Back Counters

Retrobanchi caratterizzati da un design assolutamente innovativo. Vengono oltremodo prodotti a seconda delle specifiche esigenze del Cliente. La sezione pensile può essere refrigerata predisposta per allacciamento ad unità remota (anche centrali a CO2) oppure con compressore incorporato. Realizzati in acciaio inox aisi304 e, a richiesta, anche verniciati ove richiesto. Tutti i moduli sono canalizzabili per ottenere il massimo rendimento dell'area espositiva. La struttura di sostegno è in tubolare ed è autoportante, cosa che permette di non vincolarsi a nessun tipo di parete. L'illuminazione a led risalta il prodotto esposto. Il mobile inferiore, anch'esso realizzato in acciaio inox AISI 304 può avere inserti, finiture in legno o laminati vari. La realizzazione a misura è un classico per ottimizzare al meglio gli spazi di movimento degli operatori addetti alla vendita.

Back counters with an absolutely innovative design. Fabricated to the client's specific requirements. The wall mounted section can be refrigerated and equipped for connection to remote units (including CO2 units) or with an integrated compressor. They are made in AISI 304 stainless steel and, on request, in painted steel. All modules are ducted, to make the most of the display area. They are mounted on free-standing tubular steel frames, so that there is no need to wall-mount them in any way. The product is illuminated with led lighting. The lower units, also made in AISI 304, may be equipped with inserts and wood or laminate trim. All units are custom made to maximise the user's space for free movement.



Realizziamo retrobanchi con soluzioni idonee per tutti i reparti.

We make back counter solutions for all departments.







Pescheria

Fish

Da sempre, il reparto pescheria, rappresenta quello che è l'immagine del punto vendita nei confronti della propria clientela. BALBONI INOX progetta, produce ed installa i reparti in perfetto accordo con il Cliente proponendo soluzioni specifiche per qualsiasi esigenza. Tutti i banchi per l'esposizione possono essere realizzati in acciaio inox AISI 304 oppure acciaio inox AISI 316. La gamma può prevedere articoli neutri, a refrigerazione statica o ventilata, spaziando fra quelli che possono essere i prodotti freschi, i molluschi o i prodotti confezionati. Particolare attenzione viene prestata, su tutti i nostri articoli, alle temperature di conservazione dei prodotti. Tutti i prodotti da noi realizzati sono certificati e conformi alle normative vigenti.

The fish counter is always a key aspect of the retailer's client image. BALBONI INOX designs, fabricates and installs counters in collaboration with the client, with dedicated solutions for every need. All display counters can be made in AISI 304 or AISI 316 stainless steel, as preferred by the client. The range may include room temperature sections as well as static and fan refrigerated sections, to cover all needs for fresh fish, shellfish and pre-packed products. We pay special attention, in all our products, to product keeping temperature. All our products are certified and conforming with regulations.



BALBONI INOX progetta, realizza ed installa banchi pesce per qualsiasi esigenza.
BALBONI INOX designs, fabricates and installs fish counters for all requirements.



















Nebulizzazione

Nebulisation

I sistemi di nebulizzazione e raffreddamento si stanno imponendo negli ultimi anni come sistema naturale di conservazione del prodotto nell'ultima fase prima della vendita. L'importanza di un prodotto sempre fresco sul banco è determinante ai fini della vendita del prodotto esposto. I sistemi di nebulizzazione BALBONI INOX sono fondamentali in questa fase in quanto oltre a ridurre al massimo la perdita naturale di peso del prodotto ne allungano decisamente la vita. Operando in settori molto delicati Balboni Inox presta particolare attenzione alla qualità dell'acqua nebulizzata, con la possibilità di fornire al Cliente il controllo periodico dell'impianto, l'analisi batteriologica dell'acqua erogata, e la compilazione di un diario che seguirà tutta la vita operativa del sistema. Le applicazioni sono molteplici. Si può spaziare dal reparto pescheria, alla macelleria ai reparti di frutta e verdura. Ci occupiamo direttamente della progettazione e della installazione dei sistemi, gestendo poi direttamente la manutenzione programmata o straordinaria.

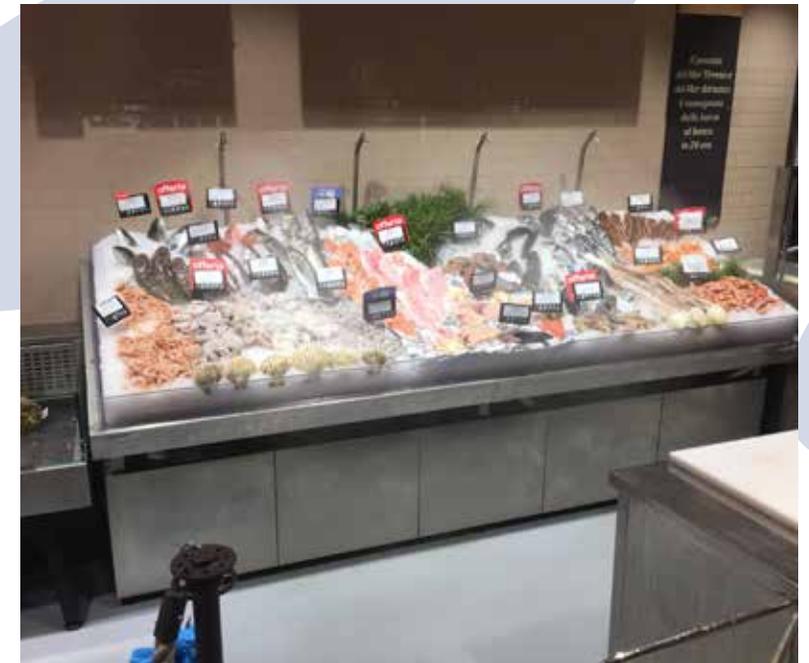
Nebulisation and cooling systems have recently emerged as natural product keeping systems for the end point of sale. It is essential that the product on display be fresh if it is to be sold. BALBONI INOX nebulisation systems are essential to this phase, not only reducing natural weight loss but also extending display life. As a company working in a highly sensitive area, Balboni Inox pays special attention to the quality of the nebulised water, and provides a periodic check-up service including bacteriological analysis and the completion of a log which accompanies the system throughout its service life. The system has numerous applications. These run from fish counters to meat counters and even fruit and vegetable departments. We design and install the systems ourselves, and also provide scheduled and extraordinary maintenance services.



I nostri sistemi utilizzano pompe ad alta pressione (70 bar), filtri antibatterici ed ugelli orientabili con fori da 0,15 mm.

Our systems use high pressure pumps (70 bar), antibacterial filters and adjustable nozzles with 0.15 mm perforations.







Neutro

Neutral

Da sempre BALBONI INOX è Azienda leader nella lavorazione dell'acciaio inox. Dalla fine degli anni '80 abbiamo orientato le nostre lavorazioni agli articoli specifici utilizzati nei reparti lavorazioni carni, pesce, gastronomia, salumi, formaggi, frutta e verdura. Il neutro è il tema che ci ha subito contraddistinto in questo cammino di sviluppo. Tavoli da lavorazione, armadietti, lavelli, scaffalature, ceppi, carrelli di servizio hanno rappresentato e rappresentano tutt'ora per noi materia di assoluto orgoglio. Da quasi 60 anni siamo specializzati nella lavorazione di lamiera e profilati.

BALBONI INOX has been a leader in stainless steel fabrication since its earliest days. In the late Eighties we decided to dedicate ourselves to products for meat, fish, delicatessen, cold cuts, cheese, fruit and vegetable departments. Balboni Inox is a byword for room temperature equipment. Processing tables, cabinets, sinks, shelving, cutting blocks and service trolleys have always been and still are our flagship products. We have been specialists in worked sheet steel and profile members for almost 60 years.



Tutti i nostri prodotti si contraddistinguono per la qualità delle lavorazioni e dei materiali utilizzati.

All our products are characterised by outstanding quality fabrication and materials.







Sistemi Espositivi

Display Systems

BALBONI INOX offre una gamma completa di sistemi per l'esposizione. Progettiamo e realizziamo articoli su misura in versione NEUTRA, CALDA o REFRIGERATA per soddisfare qualsiasi esigenza. La realizzazione in acciaio inox, in ferro verniciato oppure, se richiesto, in legno consente alla clientela di orientarsi sugli articoli che possano esaltare al meglio i prodotti esposti.

BALBONI INOX offers a full range of display solutions. We design and fabricate custom solutions for ROOM TEMPERATURE, HEATED and REFRIGERATED display to satisfy any requirement. The client can choose stainless steel, painted steel or even wood to obtain the best display solution for his products.



Sistemi espositivi, accessori e porta prezzi studiati per integrarsi perfettamente nelle dinamiche di vendita.

Display systems, accessories and price holder designed to perfectly support the flow of sales.







Scaffalature

Shelving

Le scaffalature BALBONI INOX vengono realizzate in acciaio inox AISI 304, pratiche e veloci da montare grazie ad innesti conici in materiale plastico ad altissima resistenza. Adatte nell'utilizzo in celle frigorifere a temperature positive e negative. I piani vengono realizzati in versione liscia oppure asolata. Le portate sono certificate. La gamma viene completata con accessori indispensabili come le barre porta salumi e la realizzazione rinforzata per lo stoccaggio di derrate particolarmente pesanti.

BALBONI INOX shelving is made in AISI 304 stainless steel, and is quick and easy to install thanks to conical joints in high strength plastic. It is ideal for use in refrigerated cells at both positive and negative temperatures. The shelves themselves can be smooth or slotted as desired. All load ratings are certified. The range is completed by essential accessories including cured meat bars and reinforced construction for particularly heavy products.



Modularità che consente composizioni lineari ed angolari idonee per tutti i locali.
Modularity is the solution for straight and corner installations in any setting.





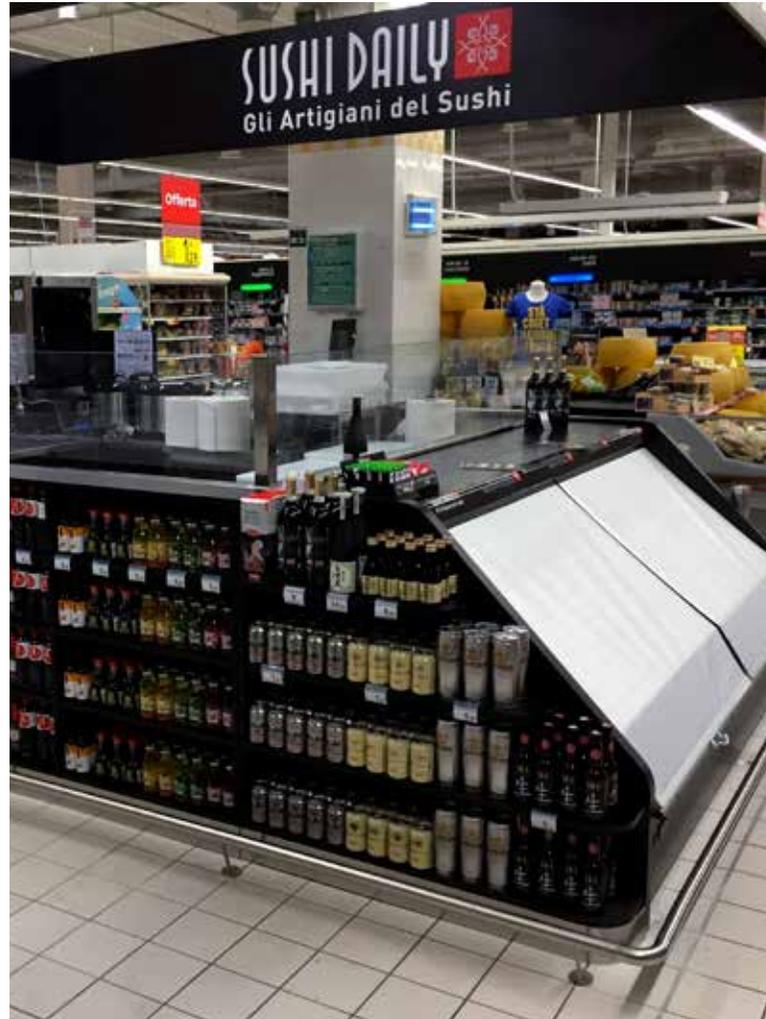


Arredo Professionale

Professional Furnishings

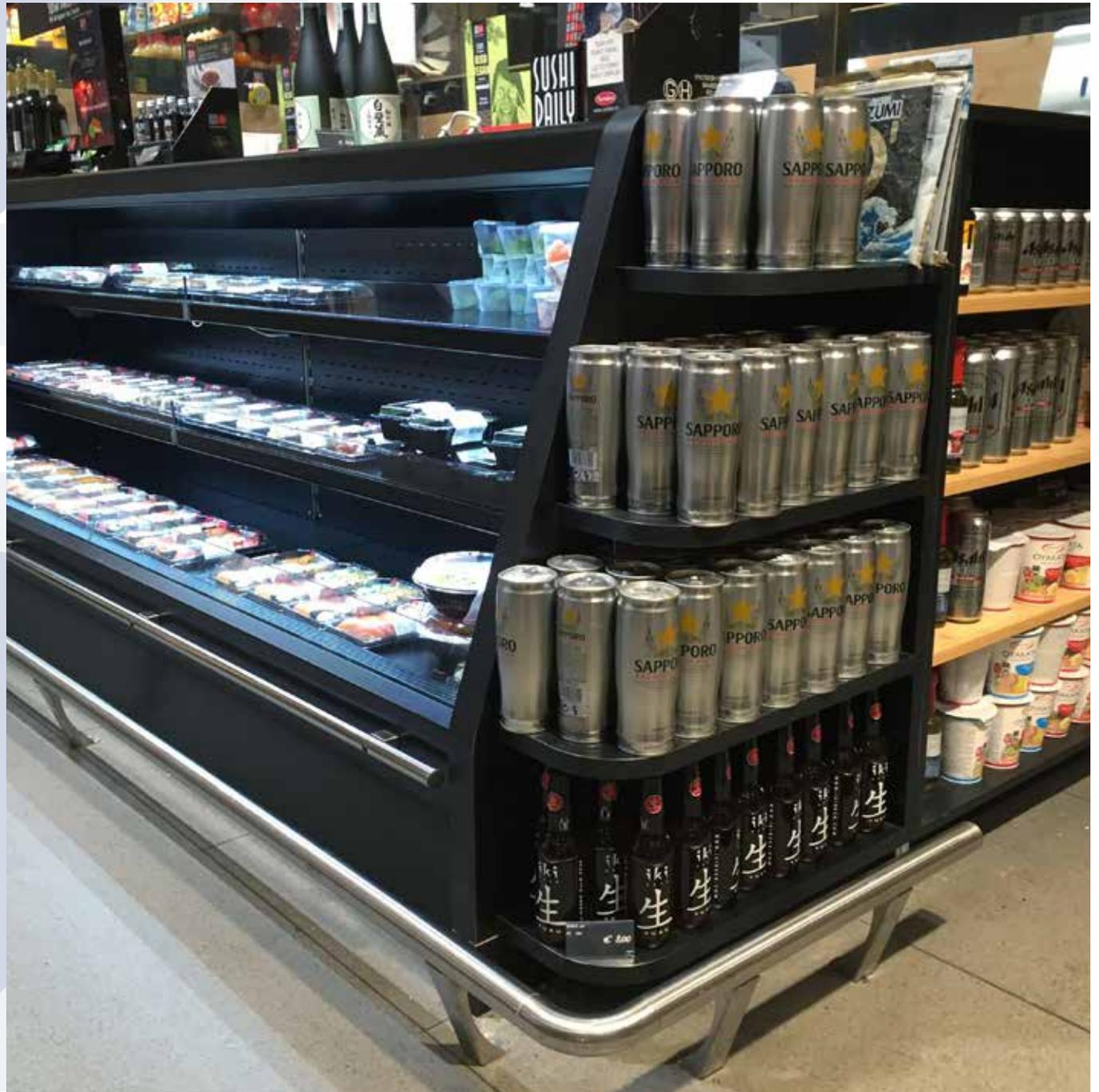
BALBONI INOX collabora con i migliori arredatori per la realizzazione di stand specifici. La realizzazione in materiali di elevatissima qualità e la comunicazione eseguita da specialisti del settore sono la migliore soluzione per ottenere il massimo risultato. La progettazione tradizionale, unita alla modellazione 3D sono i servizi migliori che mettiamo a disposizione della nostra clientela per raggiungere i risultati richiesti ancor prima di entrare in produzione con le realizzazioni programmate.

BALBONI INOX collaborates with the best furniture vendors in making its stands. Construction in high quality materials and our collaboration with specialist vendors ensure the best possible results. Traditional design, combined with 3D modelling, ensures that our clients are certain about the results, even before production is launched.

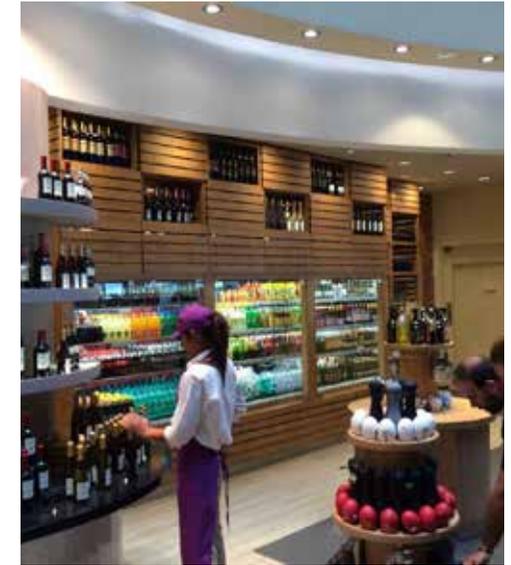


Tutti i nostri prodotti si contraddistinguono per la qualità delle lavorazioni e dei materiali utilizzati.

All our products are characterised by outstanding quality fabrication and materials.







Lavorazioni Speciali

Custom products

BALBONI INOX, grazie ad una esperta equipe di professionisti studia, progetta e realizza arredamento inox specifico.

BALBONI INOX's expert team of professionals designs and fabricates custom solutions in stainless steel.



Eseguiamo qualsiasi tipo di lavorazione. I nostri tecnici sono a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento.

Our facilities enable us to do any kind of processing. Our technicians are always pleased to discuss your needs.







Accessori e Complementi

Accessories and furnishings

BALBONI INOX fornisce una gamma completa di prodotti che spaziano dagli strumenti per la cottura agli utensili, dalla posateria a tutti gli accessori per organizzare le aree lavorazioni. I nostri uffici saranno a disposizione per supportarvi durante gli ordini o per avere informazioni sui prodotti, sulle spedizioni e sull'assistenza post-vendita. Alti standard qualitativi e servizio efficiente sono il fiore all'occhiello di BALBONI INOX.

BALBONI INOX provides a full range of products, from cookware to tools and cutlery to all the accessory equipment required to organise the work area. Our offices are always available to support you in making orders or to give you information about our products, shipping and after-sales service. High quality and efficient service - these are what make BALBONI INOX the right choice for your needs.





The logo for BALBONI INOX. It features a stylized blue number '3' on the left, followed by the word 'BALBONI' in a bold, dark blue sans-serif font. Below 'BALBONI' are the letters 'I N O X' in a lighter blue, spaced-out sans-serif font. The logo is set against a background of horizontal grey lines.

BALBONI I N O X

Via della Resistenza 8/4

41011 Campogalliano (MO)

Tel +39 059 527602

Fax +39 059 527583

www.balboni-inox.com