



**FORNI E MACCHINE
PER PANIFICI, PASTICCERIE,
PIZZERIE, GELATERIE, CIOCCOLATERIE**

MAGGIA



MAGGIA

LA NOSTRA ESPERIENZA AL SERVIZIO DELL'ARTE BIANCA

Presente sul territorio da oltre cinquant'anni nel settore dell'Arte Bianca, l'Azienda Maggia Riccardo offre una vasta gamma di forni e attrezzature per la panificazione, la pasticceria, la pizzeria, la gelateria e la cioccolateria.

Nella Sede di San Martino Buon Albergo a Verona, oltre all'area espositiva di macchinari nuovi e usati, è presente una Sala Dimostrazioni per la presentazione di nuovi macchinari, meeting di formazione e aggiornamento professionale, ma anche legislativo.

Autentico punto di forza dell'Azienda, l'assistenza on-site offre continuità nelle lavorazioni, con la possibilità di programmazione per abbattere al minimo gli sprechi di tempo nella produzione.

“Da decenni l'Azienda Maggia prepara i propri macchinari e forma il proprio personale con un'attenzione particolare per le nuove tecniche di produzione per offrire ogni giorno ai propri clienti un servizio qualificato e competente.”



Riccardo Maggia



LE NOSTRE LINEE

REALIZZA IL TUO LABORATORIO IDEALE

Le soluzioni offerte dall'Azienda Maggia sono in grado di spaziare attraverso tutti i settori dell'Arte Bianca: panificazione, pasticceria, pizzeria, gelateria, cioccolateria...

Macchinari innovativi e personalizzati, ma anche usati revisionati, per ottenere il laboratorio che meglio si adatta alle esigenze di ogni cliente.

Grazie alla stretta collaborazione con la Ditta Ing. Polin & C. S.p.A., la gamma distribuita dall'Azienda Maggia può contare sulla qualità di un vastissimo assortimenti di:

FORNI Rotativi, elettrici, ciclotermici, a tubi di vapore, a pellet
MACCHINE PER PANIFICI Formatrici, gruppi pane, linee autom.
MACCHINE PER PASTICCERIE Sfogliatrici, banchi di lavoro
MACCHINE PER BISCOTTI Multidrop, Twiny
MACCHINE IMPASTATRICI Planetarie, a bracci tuffanti
LINEA FREDDO Fermalievita, surgelatori, abbattitori, fermabiga

 **POLIN**

PASTICCERIA

I moderni laboratori di pasticceria dispongono di molteplici macchinari in grado di garantire un regolare e continuo processo di produzione.

Impastatrici, sfogliatrici, Multidrop per la produzione di biscotti, banchi di lavoro, fino ad arrivare al forno, autentico core-business dell'Azienda. Senza trascurare tutta la linea del freddo dedicata alla miglior conservazione del prodotto: fermalievita, surgelatori, conservatori, abbattitori...



PANIFICAZIONE

L'esigenza di ottimizzare le ore di lavoro notturno, ha portato negli anni i panettieri ad esigere una gamma di prodotti in grado di garantire continuità al ciclo di produzione, riducendo al minimo gli sprechi di tempo. La linea di prodotti Polin per i panifici offerti dall'Azienda Maggia comprende impastatrici, macchine per la lavorazione completa della pasta, quali formatrici, filonatrici, arrotondatrici, linee automatiche, gruppi per pane grosso, celle di lievitazione, surgelazione e fermentazione, fino ad arrivare ai forni di cottura, rafforzati dall'innovativa soluzione a pellet.





PIZZERIA

Alla base di una buona pizza c'è la preparazione dell'impasto. Polin mette a disposizione macchinari che seguono il lavoro del pizzaiolo fin dai primi passi: impastatrici, arrotondatrici, sfogliatrici, reparto freddo, fino ad arrivare agli immancabili forni, anche in stile retro per abbinarli meglio all'arredo personalizzato della propria pizzeria.





CI HANNO G

MAG

Telefono +39

CONTA





IA' SCELTO

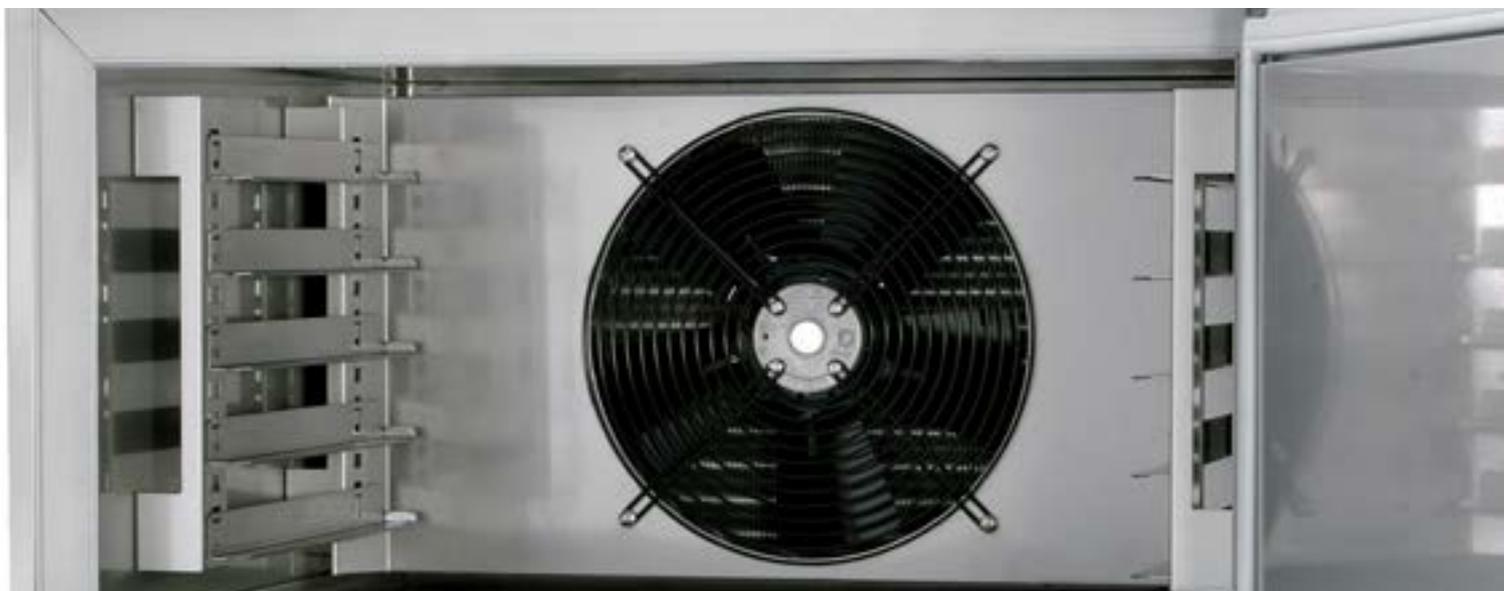
GGIA
045 991712
TTACI



GELATERIA - CIOCCOLATERIA

Esigenze specifiche di settori più specializzati vengono trattati dall'Azienda Maggia con soluzioni personalizzate che si adattano in modo dedicato alle diverse esigenze.

La vasta gamma del freddo garantisce una predisposizione innata verso i settori della gelateria e della cioccolateria, grazie alla presenza di abbattitori, surgelatori e conservatori di svariati modelli e potenze.





SOLUZIONI D'ARREDO

Grazie alla collaborazione con Spazio Genio, leader nella realizzazione di arredi specifici per negozi e botteghe del settore alimentare, la fornitura di Maggia si completa con soluzioni dedicate personalizzate.

Con Maggia crei il tuo laboratorio e completi il tuo negozio con il tuo "ingrediente segreto"!

SPAZIO GENIO



CORSI E AGGIORNAMENTI

LA FORMAZIONE PRIMA DI TUTTO

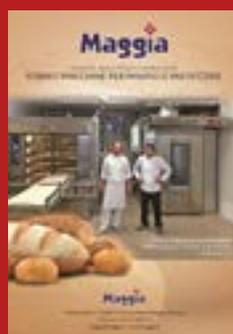
All'interno dell'azienda è presente una Sala Dimostrazioni, spesso utilizzata per la presentazione di nuovi macchinari, meeting di aggiornamento professionale (ad esempio ricette per nuovi prodotti) o legislativo (ad esempio nuove normative nel campo alimentare).

Formazione periodica e aggiornamento professionale sono da sempre particolarmente apprezzati per avvicinare pasticceri e panettieri all'estro creativo di rinomati Maestri dell'Arte Bianca. I corsi rappresentano infatti un importante arricchimento professionale, attraverso cui imparare raffinate tecniche per la realizzazione di prodotti sempre nuovi e stuzzicanti.

SCOPRI I CORSI IN PROGRAMMA

WWW.MAGGIA.IT

I SEGRETI
DEI MAESTRI
DELL'ARTE BIANCA
APPRESI ATTRAVERSO
LA FORMAZIONE
CONTINUA





...

ASSISTENZA POST VENDITA

MANUTENZIONE PROGRAMMATA E NON SOLO

Maggia offre installazione, monitoraggio dei prodotti con collaudo e assistenza post-vendita, effettuate da personale competente qualificato, nel rispetto delle Normative e delle Direttive dei costruttori, per garantire massima sicurezza e qualità.

MANUTENZIONE PROGRAMMATA

Offre un controllo periodico dello stato di usura delle attrezzature, per aumentarne il livello di affidabilità ed efficienza, rendendo il più economico possibile il servizio di assistenza tecnica e riducendo al minimo la necessità di riparazioni straordinarie.

La manutenzione programmata prevede:

- Controllo iniziale e definizione dello stato di affidabilità ed efficienza delle macchine;
- Controlli periodici ad un prezzo forfettario prestabilito per la manodopera per la riparazione dei macchinari;
- Controllo adempimenti obbligatori previsti dalla Normativa Europea.

DISPONIBILITÀ 7 GIORNI SU 7

TECNICI QUALIFICATI

RICAMBI ORIGINALI

CONTRATTI PERSONALIZZATI

MANUTENZIONE PROGRAMMATA

FOCUS

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

ESPERIENZA

Maggia è da oltre mezzo secolo sinonimo di tradizione nella fornitura di macchine nel settore alimentare artigianale.

RICAMBI

Maggia è concessionario di varie aziende per le quali è in grado di garantire la fornitura di ricambi originali.

PROFESSIONALITA'

Il nostro Team di assistenza per i laboratori comprende tecnici specializzati per il settore forni, il settore macchine e il settore freddo.

ASSISTENZA

Flessibilità e massima disponibilità riducono al minimo le pause nella produzione. La manutenzione programmata abbatte la necessità di riparazioni straordinarie.

FORMAZIONE

Il nostro laboratorio interno viene utilizzato per periodici corsi di aggiornamento ma anche dai clienti che vogliono provare i macchinari prima della consegna.



RICCARDO MAGGIA

San Martino Buon Albergo
Verona (Italia)

Telefono +39 045 991712

maggia@maggia.it

www.maggia.it

CONTATTACI



MAGGIA

San Martino Buon Albergo
Verona (Italia)

Telefono +39 045 991712

maggia@maggia.it

www.maggia.it