



DALMEC

Perfect Cooling, Perfect Taste

Company Profile

L'equilibrio perfetto non è un caso,
ma il frutto di esperienza e passione.

Nasce dal tempo dedicato alla ricerca,
dalla combinazione armoniosa di elementi
essenziali, dal perfezionamento costante
di una tecnica che evolve ogni giorno.

Si raggiunge con il coraggio di
sperimentare, con l'attenzione ai dettagli
che fanno la differenza, con la sapiente
scelta di materiali, tecnologie e innovazione.

Così garantiamo la massima efficienza,
il raffreddamento ideale, e la conservazione
perfetta di ogni sapore.

Perfect cooling, perfect taste.



Dalmec produce
soluzioni per la refrigerazione
che uniscono prestazioni,
efficienza e design all'avanguardia
garantendo ai professionisti
del mondo HORECA
di raggiungere ogni giorno
la perfezione.



Un'azienda che nasce da solide competenze.

Dalmec nasce come divisione d'eccellenza di Dal Santo Industries, leader nella lavorazione dell'acciaio inox da oltre quarant'anni. L'expertise nella manifattura di precisione si è evoluta attraverso un'approfondita ricerca nel design e nell'ingegnerizzazione di macchine refrigeranti d'avanguardia.

Studiando le più recenti tendenze tecnologiche e di usabilità, abbiamo affinato una gamma completa di soluzioni che sono riconosciute per innovazione, efficienza e affidabilità in oltre 40 paesi.

Dalmec oggi



Sede Legale
Fossalunga di Vedelago (TV)
Italia



Sede Produttiva
Istrana (TV) - Italia



N. Collaboratori:
+170 (+60 in sede Dalmec)



Mq Area Produttiva:
15.000 mq divisi in 4 sedi



N. Paesi:
+40



Produzione interna e personalizzata: oltre 700 varianti di prodotto

I nostri prodotti sono interamente realizzati all'interno degli stabilimenti **Dal Santo Industries**, dove ogni fase produttiva, dal taglio laser dell'acciaio inox all'assemblaggio del motore, avviene sotto il nostro diretto controllo.

Questo ci consente di garantire una filiera completamente tracciata, assicurando con rapidità soluzioni versatili e perfettamente allineate alle esigenze specifiche dei nostri clienti.



Una storia costruita su fiducia e competenza

adler
professional dishwashers

ALSTARCO

Baxter

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

burlodge
TOGETHER, WE ROSE.

CLASSEQ

COMENDA

davighi
MILANO 1938

DIHR

ELRO
Grossküchentechnik

LOTUS
ITALIAN CULINARY ART

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

MEM
An ITW Company

MELAG
competence in hygiene

Miele

NIKROM
DRIFT DAWG

ROSINOX
Grandes Cuisines

SILANOS

SILKO

Steelco

VELOX
1929

VENIX
Food Service Equipment

winterhalter

STEEL FORM GROUP

In oltre quarant'anni di attività, Dal Santo Industries ha sviluppato collaborazioni solide e durature con alcuni dei più importanti brand internazionali.

La qualità delle lavorazioni in acciaio inox e la capacità di offrire molte soluzioni anche su misura ha reso Dal Santo Industries un partner affidabile per realtà di primo piano.





Visione

Vogliamo portare nel mondo l'opportunità di conservare la freschezza e l'autenticità degli ingredienti, valorizzando ogni sapore con la massima precisione.

Puntiamo ad essere il punto di riferimento per chi cerca innovazione, efficienza e sostenibilità nella refrigerazione professionale.

La nostra Missione

Forniamo ai professionisti del settore gli strumenti per migliorare la qualità del lavoro, sperimentare nuovi percorsi di eccellenza, limitando sprechi e inefficienze. Immaginiamo un futuro più rispettoso e, ogni giorno, lavoriamo per realizzarlo.



Una ricerca che punta sempre più in alto

Ogni nostro prodotto nasce dall'expertise di un team altamente qualificato, che combina ricerca avanzata e design intelligente per offrire soluzioni su misura, capaci di rispondere anche alle richieste più esigenti.

Ciò che rende unica la nostra proposta di prodotti di refrigerazione è l'attenzione meticolosa ai dettagli, l'impiego di materiali e componenti di eccellenza e una qualità costruttiva che garantisce prestazioni elevate nel tempo.



Soluzioni testate e certificate



Tecnologie per la riduzione dei consumi



Ampia gamma prodotti per ogni esigenza



Design Made in Italy:

l'unione tra prestazioni ed estetica

Il design per Dalmecc è creato dal perfetto connubio tra essenzialità, innovazione e funzionalità. Progettiamo soluzioni intuitive che semplificano il lavoro del cliente, senza rinunciare all'estetica.

Linee minimal, acciaio selezionato e display interattivi per raggiungere, in ogni gesto, il perfetto equilibrio.



Una gamma completa per i professionisti del futuro:

Armadi refrigerati per la ristorazione,
Armadi refrigerati per la gelateria;

Armadi ad umidità
controllata per la pasticceria;

Armadi fermalievita

Abbattitori
di temperatura,
Abbattitori
Multifunzione;

Tavoli refrigerati, Basi refrigerate, Tavoli Snack,
Saladette, Tavoli fermalievita, Tavoli Pizza
e Vetrine refrigerate;



Innovazione su misura per ogni ambito



Ristorazione

Armadi refrigerati	Basi refrigerate
Tavoli refrigerati	Tavoli Snack
Abbattitori di temperatura	Saladette
Abbattitori multifunzione	



Pasticceria

Armadi refrigerati	Abbattitori di temperatura
Tavoli refrigerati	Abbattitori multifunzione



Panificazione

Armadi refrigerati	Abbattitori di temperatura
Abbattitori multifunzione	Armadi fermalievita
Tavoli fermalievita	Tavoli pizza
Vetrine refrigerate pizza	



Gelateria

Armadi refrigerati	Abbattitori di temperatura
--------------------	----------------------------



Perché scegliere DALMEC



Affidabilità

Costruiamo rapporti basati sulla fiducia, grazie a un'esperienza consolidata e a una trasparenza che garantisce sempre la massima qualità e sicurezza.

Vicinanza al cliente

Ascoltiamo con attenzione ogni esigenza, offrendo il supporto e la flessibilità di cui il cliente necessita.

Progresso

Guardiamo sempre avanti, investendo nella ricerca, nell'innovazione e nelle persone per portare ai nostri clienti strumenti all'avanguardia che migliorano il loro lavoro ogni giorno.

I nostri servizi
dedicati per raggiungere
la perfezione

Spedizione

Disponibilità e velocità: assicuriamo la consegna entro 2 settimane dall'ordine sui prodotti standard.

Consulenza

L'esperienza insegna. Sappiamo consigliare in base ai risultati da raggiungere.

Assistenza

Il nostro servizio efficiente di post-vendita garantisce la massima continuità operativa.

Ricambi

La produzione interna ci permette di essere flessibili e tempestivi con componenti sostitutivi.



Il nostro impegno per la sostenibilità: dai processi ai prodotti



Progettiamo l'oggi guardando al futuro,
perfezionando i nostri processi per creare
un perfetto bilanciamento tra efficienza,
innovazione e sostenibilità.



LEAN MANUFACTURING, SAFETY & QUALITY



DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI



RICERCA E IMPIEGO DI MATERIALI ECO-SOSTENIBILI

Utilizziamo esclusivamente gas refrigeranti e
materiali isolanti ecologici di ultima generazione,
riducendo l'impatto ambientale senza
compromettere le prestazioni.



Efficienza Dalmeccanica: metodo “energy saving”

Progettiamo prodotti pensati per ridurre l'impatto
ambientale e ottimizzare l'efficienza energetica.
Gli elevati spessori di isolamento minimizzano
la dispersione del freddo, consentendo l'impiego
di compressori a cilindrata ridotta, con un duplice

vantaggio: minore consumo energetico e ridotta
rumorosità. Inoltre, il 98% dei materiali utilizzati
nelle nostre apparecchiature è riciclabile, e ci
impegniamo a garantire il corretto smaltimento dei
componenti, in conformità con la normativa RAEE.



Un percorso di efficienza

	Easy			Plus/Gold		
	Classe	Costo energia (€/anno)*		Classe	Costo energia (€/anno)*	Risparmio [€/anno]*
Armadio 700 L (-22/-18°C)	C	503	→	B	398	105
Armadio 700 L (0/+10°C)	B	142	→	A	89	53

(*) Fonte: ARERA - Secondo trimestre 2025 - Costo kilowattora (0,3054 €/kWh) comprensivo di oneri fiscali e di trasporto. Tutti i dati ricavati, sono basati sul “REGOLAMENTO (UE) 2015/1095 DELLA COMMISSIONE” e “REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2015/1094 DELLA COMMISSIONE”.



Armadi refrigerati GOLD

Caratteristiche principali



CLASSE CLIMATICA 5

Temperatura di esercizio fino a 40°C con ambiente a 40% di umidità.



ISOLAMENTO SPESSORE 80mm

Poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC, gas dannosi per l'atmosfera.



GAS REFRIGERANTE R290

Si tratta un gas refrigerante ecologico, perché ha un impatto ambientale bassissimo (GWP 3).



CLASSE ENERGETICA A



GUARNIZIONI A 7 CAMERE



FUNZIONI ENERGY SAVING

Per ottimizzare i consumi e la resa.



CONNESSIONE WIFI 4.0 (OPTIONAL)

Possibilità di monitorare il frigorifero da remoto, e download dati HACCP.



Referenze



SEDE FACEBOOK

facebook

Dalmecc, durante l'estate 2022, ha fornito 64 macchine per una delle sedi Facebook in Medio-Oriente.



LUSAIL ICONIC STADIUM
Qatar



In occasione del campionato mondiale di calcio 2022, Dalmecc ha fornito 101 macchine per le cucine. Lo stadio ha ospitato 10 partite del campionato mondiale, tra cui la finale vinta dall'Argentina.



RISTORANTE DI NOVAK DJOKOVIC
Belgrado, Serbia.

novak
café & restaurant

Dalmecc è presente, dal 2022, con le sue macchine anche all'interno della cucina del ristorante del campione di tennis, Novak Djokovic, a Belgrado.





SEDE CENTRALE

SEDE CENTRALE

Ci troviamo a Istrana, in provincia di Treviso
(40 Km ca. a Nord di Venezia)

COME RAGGIUNGERCI

Aeroporto di Treviso (Canova) - 15 km

Aeroporto di Venezia (Marco Polo) - 40 km

Stazione ferroviaria di Istrana (Linea Treviso Centrale - Vicenza)

Uscita autostradale più vicina:

- Uscita Treviso Sud | A27 | Venezia Mestre - Belluno
- Uscita Martellago - Scorzè | A4 | Torino - Trieste



Via Fabio Filzi, 46 - 31036 Istrana (TV) - Italy
Tel. +39 0422 832679

SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE
Dal Santo Srl - Via Sant'Anna, 38 - 31050 Fossalunga di Veduggio (TV) - Italy
P.Iva 04207260268

info@dal-mec.it

Perfect cooling Perfect Taste

Concept e Design
FKDESIGN

dal-mec.it