

Perfect Cooling, Perfect Taste

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:





# 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





e la capacità di offrire molte soluzioni anche su misura ha reso Dal Santo Industries un partner affidabile per realtà di primo piano.







### 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.

### 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.



# 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



Tecnlogie per la riduzione dei consumi



Ampia gamma prodotti per ogni esigenza



### Design Made in Italy:

## l'unione tra prestazioni ed estetica

Il design per Dalmec 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:



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



# Innovazione su misura per ogni ambito



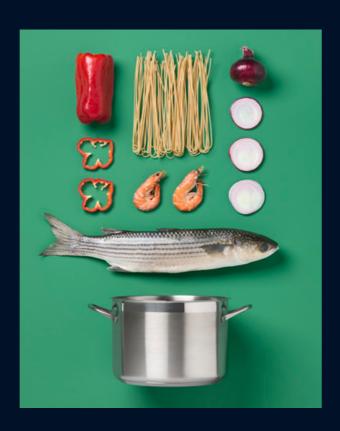
# Ristorazione

Armadi refrigerati Basi refrigerate

Tavoli refrigerati Tavoli Snack

Abbattitori di temperatura Saladette

Abbattitori multifunzione





# Pasticceria

Ogni settore ha le proprie specificità. Le soluzioni Dalmec sono appositamente progettate per le svariate esigenze di

mercato, spaziando dalla gastronomia,

della panificazione e della pizza.

alla pasticceria, alla gelateria, fino al mondo

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.



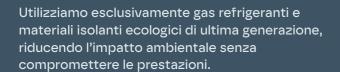
LEAN MANUFACTURING, SAFETY & QUALITY



DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI



RICERCA E IMPIEGO DI MATERIALI ECO-SOSTENIBILI



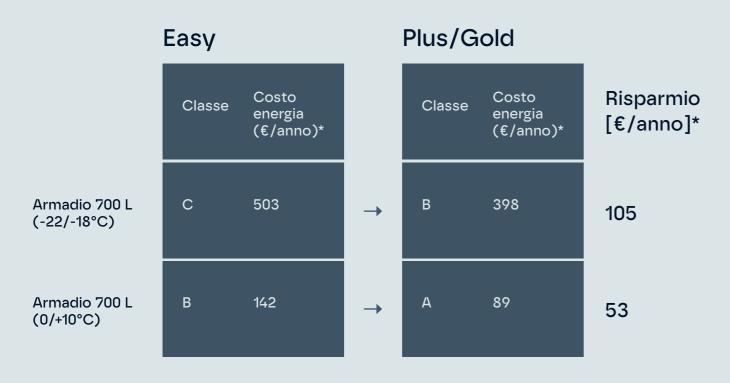


# Efficienza Dalmec: metodo "energy saving"

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



(\*) 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

FUNZIONI ENERGY SAVING

CONNESSIONE WIFI 4.0 (OPTIONAL)

Caratteristiche principali

$\triangle$	CLASSE CLIMATICA 5	Temperatura di esercizio fino a 40°C con ambiente a 40% di umidità.
<u>+</u>	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).
B	CLASSE ENERGETICA A	
<u></u>	GUARNIZIONI A 7 CAMERE	

Per ottimizzare i consumi e la resa.

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







SEDE FACEBOOK

#### facebook

Dalmec, 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, Dalmec 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.



Dalmec 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

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 Vedelago (TV) - Italy
P.Iva 04207260268

# Perfect cooling Perfect Taste

dal-mec.it