

FORNITURE PER LA RISTORAZIONE E PIU' IN GENERALE PER IL FOOD & BEVERAGE

- PENTOLAME
- PIATTI E PORCELLANE
- POSATERIA
- BICCHIERI
- COLTELLERIA
- UTENSILI E ACCESSORI CUCINA
- TEGLIE, BACINELLE, CONTENITORI
- MACCHINE E ATTREZZATURE
- ACCESSORI SALA E BAR
- LAVAGGIO
- COTTURA
- REFRIGERAZIONE
- INOX, NEUTRO E CARRELLI
- ABBIGLIAMENTO
- ARREDI E COMPLEMENTI
- PASTICCERIA E GELATERIA
- PIZZERIA
- ARTICOLI MONOUSO
- RICAMBI E ACCESSORI RIPARAZIONI
- DETERSIVI E ATTREZZATURE PULIZIE
- ASPIRAZIONE
- USATO GARANTITO





immagine © Angelo Po

Coalca Service Srl da oltre 40 anni opera nel settore delle forniture alberghiere e della ristorazione, dispone di un'area espositiva e di vendita di oltre 1.000 mq nei quali sono disponibili migliaia di articoli sempre a magazzino ed è in grado di far fronte a qualsiasi esigenza della moderna ristorazione a partire dalla più piccola fornitura di materiali e attrezzature fino alla progettazione e realizzazione chiavi in mano.

Uno dei punti di forza di Coalca Service risiede nel centro di lavorazione dell'acciaio inox nel quale si realizza interamente tutto il neutro sia a disegno che a misura, risultando in questo modo fortemente competitiva sia sul piano della qualità e della capacità di soddisfare qualunque esigenza che sul piano del prezzo.

Un ulteriore valore aggiunto sta nella elevatissima professionalità e competenza del personale Coalca Service anche in ambito impiantistico che consente sempre una rapida risoluzione delle tipiche problematiche di cantiere.

PROGETTAZIONE E DIREZIONE LAVORI

La realizzazione di un progetto di ristrutturazione o di semplice riadeguamento di un locale o di una cucina richiede una buona progettazione. Una buona progettazione fa risparmiare tempo e denaro. L'ufficio tecnico di Coalca Service, dopo aver raccolto le esigenze del cliente, elabora uno o più progetti di massima sulla base dei quali vengono successivamente prodotti disegni, planimetrie, rendering, tutto l'occorrente per la puntuale definizione degli obiettivi del cliente.

In particolare:

- relazione generale e tecnica ed elaborati grafici di progetto;
- progettazione integrale e coordinata arredo/impianti (la progettazione tecnica degli eventuali impianti elettrici e di distribuzione del gas sarà realizzata da ingegnere iscritto ad albo specifico);
- eventuale verifica presso organi competenti (ASL, Vigili del Fuoco, Amministrazione Comunale) di autorizzazioni necessarie all'apertura.

REALIZZAZIONI CHIAVI IN MANO

VOLETE REALIZZARE O RISTRUTTURARE LA VOSTRA ATTIVITA' IN TEMPI BREVI E CON EFFICACIA?

VI SPAVENTA GESTIRE CONTEMPORANEAMENTE IDRAULICI, ELETTRICISTI, PITTORI, MURATORI?

Gestire la complessità di un progetto e di una REALIZZAZIONE CHIAVI IN MANO è IL NOSTRO PANE QUOTIDIANO.

La gestione integrata delle attività tipiche di una ristrutturazione anche di un semplice "maquillage" dei locali o di un riadeguamento delle attrezzature di una cucina, di un bar o di una gelateria richiede competenza, preparazione ed esperienza.

ESECUZIONE LAVORI

1. Direzione lavori sia delle opere edili che impiantistiche
2. Direzione lavori delle opere di fornitura e montaggio arredi
3. Assistenza al collaudo ed alla redazione di SCIA per nuova apertura
4. Controllo aggiornamento elaborati di progetto
5. Certificato regolare esecuzione

ASSISTENZA E MANUTENZIONE

LA VOSTRA LAVASTOVIGLIE E' ROTTA?

IL FORNO NON CUOCE PIU' COME DOVREBBE?

LA SALA DEL RISTORANTE E' PIENA DI FUMO DI BISTECCA O DI VAPORE E L'IMPIANTO DI ASPIRAZIONE NON LAVORA NEL MODO CORRETTO?

I BICCHIERI NON ESCONO PULITI DOPO L'ENNESIMO LAVAGGIO?

NON RICORDATE PIU' COME REGOLARE LA VOSTRA LAVABICCHIERI?

NON SIETE SODDISFATTI DELLA POSIZIONE DEL NUOVO FRIGORIFERO?

Piani programmati di manutenzione o semplici interventi di riparazione: è questo che la nostra azienda offre alla clientela grazie al servizio di assistenza post vendita, con velocità e completa dedizione al cliente.

CONSULENZA

AVETE L'IDEA GIUSTA PER L'APERTURA DI UN NUOVO LOCALE, MA NON CONOSCETE LE NORMATIVE DEL SETTORE E AVETE LA NECESSITA' DI UNA CONSULENZA TECNICA?

VOLETE RIORGANIZZARE LA VOSTRA CUCINA, MA LE NORME TECNICHE VI FANNO IMPAZZIRE?

VOLETE EVITARE ERRORI NELLA PROGETTAZIONE DELLA VOSTRA CUCINA?

LE NORMATIVE IGIENICO SANITARIE SONO UN GINEPRAIO INESTRICABILE?

NON SAPETE COME FARE LA SCIA PER L'APERTURA O MODIFICA DELLA VOSTRA ATTIVITA'?

AVETE AVUTO UNA VISITA ISPETTIVA DEI FUNZIONARI ASL E VI HANNO CONTESTATO DELLE IRREGOLARITA'?

SIETE SICURI CHE IL VOSTRO LOCALE RISPETTI TUTTE LE BASILARI NORME IGIENICO SANITARIE?

Il nostro ufficio tecnico offre alla clientela il servizio per la redazione e consegna della segnalazione certificata inizio attività (SCIA) e tutte le operazioni connesse di verifica delle norme igienico sanitarie; tutto questo tramite un tecnico abilitato ed iscritto all'albo di competenza, garantendo così la correttezza della procedura amministrativa.

I NOSTRI MARCHI

