



Tutto il gusto... al cubo!
All the taste... cubed!



È sempre più diffusa la “snackerizzazione” della domanda, ovvero la richiesta di prodotti più semplici al posto di pasti completi. Sono soprattutto le generazioni più giovani a preferirli, con una frequenza di consumo giornaliero doppia per la Generazione Z rispetto ai baby Boomer.

(2,1 snack/giorno rispetto a 1,1 snack/giorno, da dati Bain EMEA Pulse Survey, con Dynata).

Il finger food di qualità è diventato un vero e proprio must in Italia: a dirlo 8 italiani su 10 (82%) che sostengono che il cibo in versione snack e veloce, non sia più solamente un’abitudine ma una vera e propria ritualità del nostro Paese.

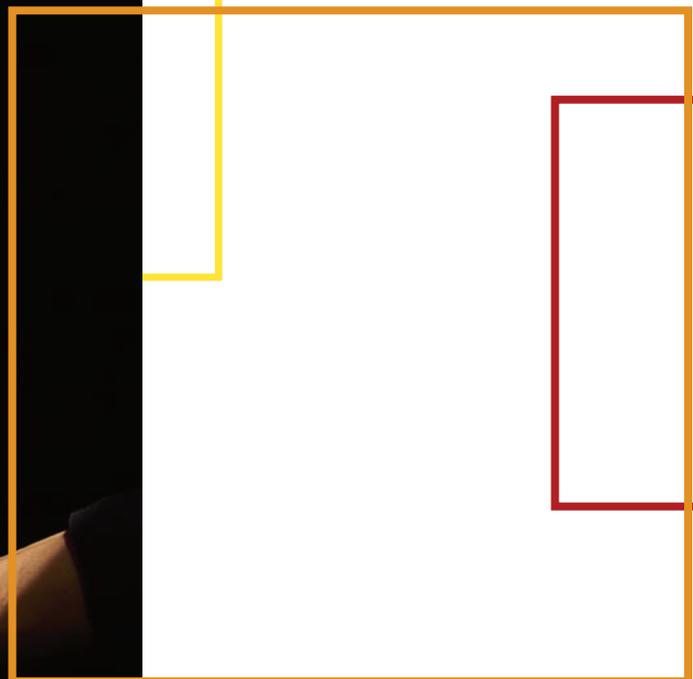
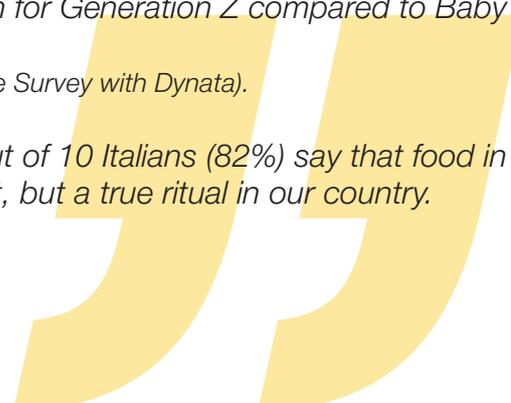
(Sanbitter - Web Opinion Analysis).

The “snackification” of demand is increasingly widespread, meaning the request for simpler products instead of complete meals. It is primarily the younger generations who prefer them, with a daily consumption frequency that is twice as high for Generation Z compared to Baby Boomers.

(2.1 snacks/day vs. 1.1 snacks/day, according to Bain EMEA Pulse Survey with Dynata).

Quality finger food has become a real must in Italy: 8 out of 10 Italians (82%) say that food in the form of snacks and quick meals is no longer just a habit, but a true ritual in our country.

(Sanbitter - Web Opinion Analysis).





Uova, bacon e erba cipollina
Eggs, bacon and chives



Prosciutto cotto e formaggio
Ham and cheese



Guacamole, insalata, frutta secca e pomodori
Guacamole, salad, dried fruit and tomatoes



Confettura d'albicocca, crema al formaggio
spalmabile e granella di amaretto
*Apricot jam, spreadable cheese cream and
Amaretto crumbs*



Crema pasticcera e frutta mista
Custard and mixed fruit





Ricette di mare:

- Gamberi
- Maionese all'arancia
- Valeriana
- Insalata di pesce
- Pomodorini
- Taralli sbriciolati

Fish recipes:

- Shrimps
- Orange mayonnaise
- Valerian
- Fish salad
- Cherry tomatoes
- Crumbled italian taralli



Ricette di terra:

- Salsiccia
- Friarielli
- Peperoncini
- Speck
- Taleggio
- Noci

Meat recipes:

- Sausage
- Italian turnip tops
- Chili peppers
- Speck
- Taleggio cheese
- Nuts



Ricette vegane:

- Crema melanzane
- Mandorle tostate
- Pomodorini
- Hummus
- Verdure grigliate

Vegan recipes:

- Aubergine cream
- Toasted almonds
- Cherry tomatoes
- Hummus
- Grilled vegetables





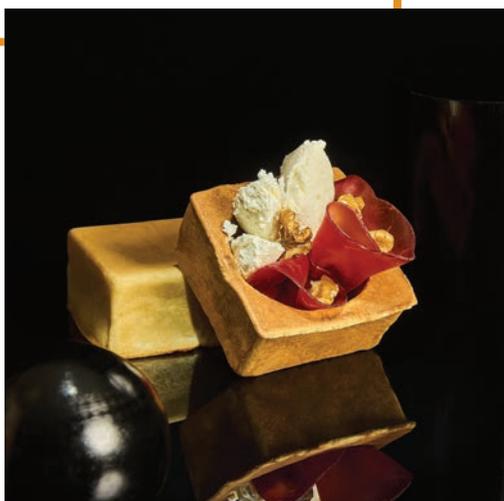
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomato, mozzarella and basil



Salmone, aneto, avocado, philadelphia
Salmon, dill, avocado, philadelphia



Bresaola, noci, robiola
Bresaola, walnuts, robiola cheese



Stracciatella, taralli, pomodori
Stracciatella cheese, taralli, tomatoes



Prosciutto crudo, rucola, crema Parmigiano
Reggiano
Raw ham, rocket, parmesan cheese cream





Mascarpone e cioccolato fondente
Mascarpone and dark chocolate



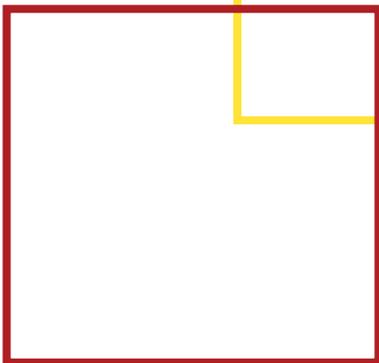
Banana Split: banana, panna montata, crema nocciola e granella
Banana Split: banana, whipped cream, hazelnut spreadable cream and grains



Cheesecake all'amarena con granella di amaretto
Black Cherry Cheesecake with Amaretto grains



Gelato alla crema, caramello salato e gocce cioccolato
Vanilla Ice Cream, salted caramel spreadable cream and chocolate chips



RONDÒ KUBO

Il sistema di cottura Rondò Kubo è progettato per offrire una **soluzione versatile** e che permette di rinnovare l'offerta alimentare di tutte le attività HORECA. Grazie alla sua tecnologia, consente di cuocere simultaneamente due cialde che, una volta unite, formano un cubo perfetto, ideale per creazioni dolci o salate.

Fino a 5 porzioni cotte in poco più di un minuto.

Il **design intelligente**, caratterizzato da una struttura robusta e compatta in acciaio Inox, permette di ottimizzare lo spazio all'interno dell'attività garantendo al contempo una produttività elevata. Rondò Kubo è dotata di un timer acustico e visivo e piastre di cottura in **Teflon Longlife** antiaderenti, autopulenti e antifumo. Grazie a questo materiale, che garantisce la **totale assenza di fumi e di odori**, non sarà necessario operare in presenza di un impianto d'aspirazione e favorendone una migliore pulizia. La macchina è inoltre progettata per essere efficiente dal punto di vista energetico, riducendo i consumi senza compromettere le prestazioni. La manutenzione è semplice grazie alle superfici facili da pulire, assicurando elevati standard di igiene e praticità.

Ideale per la creazione di dessert ripieni, snack gourmet salati e preparazioni creative **dalla prima colazione alla cena**, questa attrezzatura consente di realizzare prodotti che si distinguono per originalità e presentazione. La forma unica del Kubo valorizza le preparazioni, offrendo un elemento distintivo capace di attirare l'attenzione e soddisfare i clienti più esigenti.

Un sistema di cottura indispensabile per chi desidera coniugare qualità, efficienza e creatività nella propria produzione.

The Rondò Kubo cooking system is designed to provide a **versatile solution** that allows HORECA businesses to refresh and innovate their food offerings. Thanks to its advanced technology, it simultaneously cooks two waffles that, when joined together, form a perfect cube—ideal for both sweet and savory creations.

It can bake up to 5 portions in just over a minute.

Its **clever design**, featuring a robust and compact stainless steel structure, optimizes workspace while ensuring high productivity. Rondò Kubo is equipped with both an acoustic and visual timer, as well as **Teflon Longlife** non-stick cooking plates that are self-cleaning and smoke-free. This material ensures the **complete absence of smoke and odors**, eliminating the need for an exhaust system and facilitating easier cleaning. Additionally, the machine is designed for energy efficiency, reducing consumption without compromising performance. Maintenance is straightforward, thanks to its easy-to-clean surfaces, ensuring high standards of hygiene and practicality.

Perfect for creating stuffed desserts, gourmet savoury snacks, and creative preparations for any time of the day—from **breakfast to dinner**—this equipment enables the production of unique and visually appealing products. The distinctive Kubo shape enhances presentation, offering a signature element that captures attention and satisfies even the most discerning customers.

An essential cooking system for those looking to combine quality, efficiency, and creativity in their production.



PREPARATO ALIMENTARE DEDICATO PER
RICETTE DOLCI O SALATE
*DEDICATED READY FOOD MIXES FOR
SWEET AND SAVOURY PREPARATIONS*



BASSO FOOD COST
LOW FOOD COST



EFFETTO WOW
WOW EFFECT



NESSUN PERSONALE SPECIALIZZATO
NO SPECIALIZED STAFF



OFFERTA 24H
24H OFFER



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PESO WEIGHT KG	16,7
PROFONDITÀ DEPTH MM	490 / 503
LARGHEZZA WIDTH MM	350
ALTEZZA HEIGHT MM	346 / 742
POTENZA POWER KW	1,8
ALIMENTAZIONE SUPPLY V/HZ	230 – 50/60 MONOFASE/SINGLE-PHASE



ACCESSORI ACCESSORIES

- FRUSTA WHISK
- PINZA TONG
- SUPPORTI DA PASSEGGIO TAKE AWAY CONTAINERS
- CARAFFA CARAFE
- SQUEEZE SQUEEZE BOTTLE



FUN FOOD



QUALITÀ E PRODOTTO
MADE IN ITALY
QUALITY AND MADE IN ITALY
PRODUCT



PRONTO IN POCO PIÙ DI UN MINUTO
READY IN JUST OVER A MINUTE



TAKE AWAY
DELIVERY



NON NECESSITA DI CAPP
NO HOOD NEEDED

Crowner con Menu
Crowner with Menu



POP da esterno
Outdoor POP



Accessori
Accessories



STATION REFRIGERATA PER RONDÒ KUBO

RONDÒ KUBO REFRIGERATED WORKING STATION



Pratica station di lavoro dedicata in meno di 1 mq!
Practical dedicated working station in less than 1 sqm!

Un business su ruote, che occupa poco spazio, posizionabile all'interno o all'esterno del locale. Disponibile in due modelli (9 e 15 contenitori per gli ingredienti) con piano laterale per il posizionamento di sistemi di cottura Techfood.

A business on wheels, which takes up little space and can be positioned inside or outside the shop. Available in two models (9 and 15 food containers) with side shelf for positioning Techfood cooking systems.



STATION 9 CONTENITORI 9 FOOD CONTAINERS

Una station completa e refrigerata dedicata al servizio di Rondò Kubo.
A complete and refrigerated working Station dedicated to Rondò Kubo service.

STATION 15 CONTENITORI 15 FOOD CONTAINERS

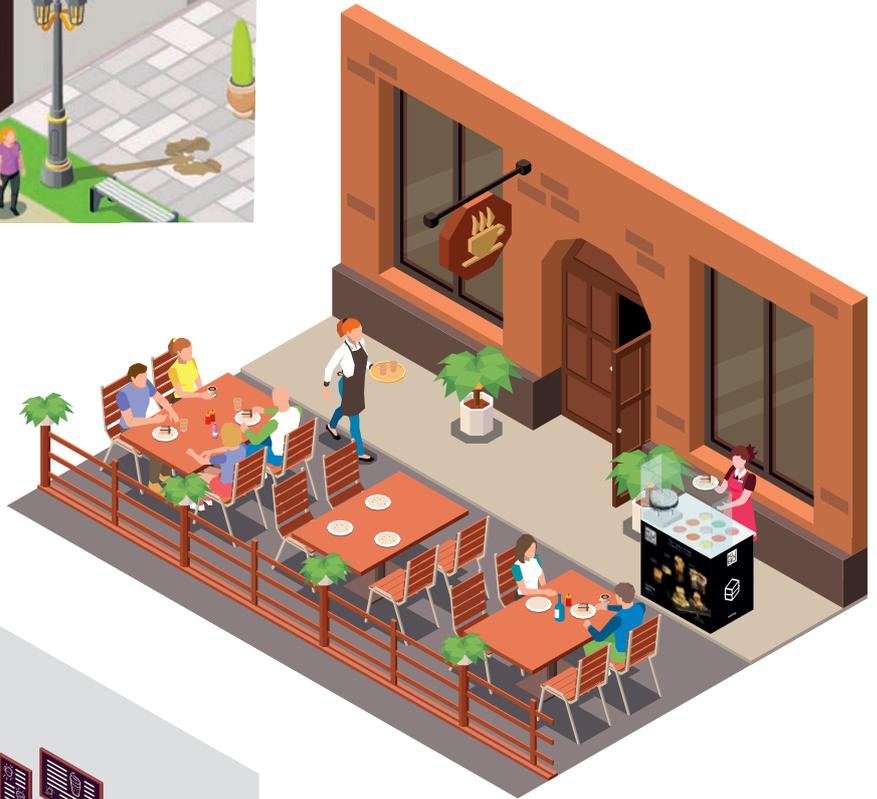
Doppia station refrigerata per ancora più ingredienti.
Double Refrigerated working Station for even more food ingredients.

Misure con vetrina e piano laterale (chiuso e aperto)
Measurements with showcase and side shelf (close and open)

Peso/Weight Kg	77
Profondità/Depth mm	720
Larghezza/Width mm	961/1311
Altezza/Height mm	928/1344
Alimentazione/Supply V/Hz	230 Vac - 50/60 Hz monofase/single-phase
Potenza/Power Kw	0,31
Capacità vano interno - litri/ Internal compartment capacity - litres	220



OUTDOOR



DEHOR



INDOOR

STORE





TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS 

Via Spallanzani, 8/C
42024 - Castelnovo di Sotto (RE)
Italia
Tel. +39 0522 683747
info@techfood.it - export@techfood.it
techfood.it

Follow us on   