Alto-Shaam, innovazione tecnologica con credito d'imposta

deluxe-control-62de15a1

Alto-Shaam, azienda leader e innovatrice nel settore delle attrezzature per la ristorazione a livello globale, ha annunciato che acquistando i suoi prodotti dotati degli innovativi sistemi Deluxe Control e ChefLinc è possibile usufruire delle agevolazioni previste dal Piano Nazionale di Transizione 4.0. Tramite tale misura, il governo italiano intende favorire e accompagnare le imprese nel processo di transizione tecnologica e sostenibilità ambientale, rilanciando il ciclo degli investimenti penalizzato dall'emergenza legata al COVID-19.

I sistemi all'avanguardia di Alto-Shaam soddisfano infatti tutti i requisiti di connettività, sicurezza, salute e igiene necessari per accedere all'agevolazione, che fino al 31 dicembre 2021 riconosce alle aziende che investono in beni strumentali un credito d'imposta con aliquote che vanno fino al 50% e dal 1 Gennaio 2022 fino al 40%. Acquistando quindi uno o più prodotti Alto-Shaam delle linee Vector, Cook & Hold e Smokers, le imprese potranno beneficiare di una detrazione fiscale in compensazione, suddivisa in tre rate annuali di pari importo oppure in un'unica quota annuale.

"L'impegno profuso costantemente da Alto-Shaam per fornire soluzioni di cottura professionali in grado di offrire notevoli risparmi in termini di consumi energetici, manodopera e sprechi, unitamente alle sue pionieristiche innovazioni in fatto di connettività e controllo a distanza, si allinea perfettamente con l'obiettivo di trasformazione tecnologica e sostenibilità ambientale alla base del programma di investimenti del governo italiano", ha affermato **Francesca La Chiusa**, Direttore vendite Europa Alto-Shaam.

Il sistema ChefLinc basato sul cloud, ad esempio, permette di gestire a distanza le configurazioni dei forni, offrendo agli operatori il totale controllo ovunque si trovino. Tramite un'interfaccia intuitiva è possibile gestire le ricette e scaricarle dal cloud ai forni, eliminando eventuali errori di battitura e la necessità di programmazione manuale. Il sistema permette inoltre di introdurre velocemente nel menù nuove proposte o di gestire offerte a tempo limitato, offrendo anche informazioni sullo stato di cottura

delle preparazioni e una diagnostica in tempo reale dei forni. I forni Vector Multi-Cook, controllati tramite ChefLinc, offrono una flessibilità eccezionale: temperatura, velocità della ventola e tempo di cottura possono essere impostati e regolati singolarmente in quattro camere di cottura indipendenti. La tecnologia brevettata Structured Air Technology cuoce il cibo rapidamente, in modo uniforme, senza alcun trasferimento di aroma e assicura risultati di cottura ottimali.

"Puntando alla massima efficienza e produttività a lungo termine, aiutiamo i professionisti della ristorazione a eccellere nel loro lavoro. E ora grazie a Transizione 4.0 gli operatori del settore avranno a disposizione un ulteriore aiuto in tal senso", ha concluso La Chiusa.