



Certified reliability and quality.

Affidabilità e qualità certificate.

Fiabilidad y calidad certificadas.

The high quality standards, safety and hygiene of **Baron** kitchens and equipment are shown by the product certificates issued by the main international certifying authorities.

Baron also works to an ISO 9001:2008 process certification system, which involves all the design, development and production stages of each piece of equipment. All appliances and equipment are manufactured in conformity with EC directives and bear the relative marking.

*Gli alti standard qualitativi, la sicurezza e l'igiene degli impianti **Baron** sono attestati da certificazioni di prodotto rilasciate dai principali enti internazionali.*

***Baron** si avvale inoltre di un sistema di certificazione di processo ISO 9001:2008, che concerne tutte le fasi di progettazione, sviluppo e produzione di ogni attrezzatura. Tutte le apparecchiature sono prodotte in conformità alla direttiva CE e riportano il relativo marchio.*

*Los altos estándares cualitativos, la seguridad y la higiene de las instalaciones **Baron** están garantizados por certificaciones de producto otorgadas por los principales organismos internacionales. **Baron** dispone, además, de un sistema de certificación de proceso ISO 9001:2008, que concierne a todas las fases de proyecto, desarrollo y fabricación de cada cocina. Todas las cocinas están fabricadas de conformidad con la directiva CE y están dotadas de la marca correspondiente.*

AGA - AUSTRALIAN GAS ASSOCIATION.
Certifying authority for the Australian market.
AGA - AUSTRALIAN GAS ASSOCIATION.
Ente Certificatore per il Mercato Australiano.
AGA - AUSTRALIAN GAS ASSOCIATION.
Organismo de Certificación para el Mercado Australiano.

GOST CERTIFICATION for the Russian market .
GOST CERTIFICATION per il mercato russo.
GOST CERTIFICATION para el Mercado Ruso.

ISO 9001:2008 CERTIFICATES for the company quality management system.
CERTIFICAZIONI ISO 9001:2008 per il sistema di gestione della qualità aziendale.
CERTIFICAZIONI ISO 9001:2008 para el sistema de gestión de la calidad de la empresa.



B A R O N

HAS ALWAYS STOOD FOR INTERACTIVE CUSTOMER RELATIONS AND EXPERIENCE GEARED TO SERVE ALL CUSTOMER REQUIREMENTS. BESPOKE DESIGNS OF PRODUCTS AND KITCHENS STRIKING FOR THEIR QUALITY, PERFORMANCE AND APPEARANCE.

SIGNIFICA DA SEMPRE RAPPORTO INTERATTIVO CON IL CLIENTE ED ESPERIENZA ORIENTATA AL SERVIZIO DI OGNI SUA NECESSITÀ. PROGETTI SU MISURA, CHE SI DISTINGUONO PER PRESTAZIONI, QUALITÀ E RICERCATEZZA ESTETICA.

SIGNIFICA DESDE SIEMPRE RELACION INTERACTIVA CON EL CLIENTE Y EXPERIENCIA ORIENTADA AL SERVICIO DE TODAS SUS NECESIDADES. PROYECTOS A MEDIDA, QUE SE DISTINGUEN POR PRESTACIONES, CALIDAD Y ELEGANCIA.



PROFESSIONAL FOODSERVICE EQUIPMENT
CUCINE PROFESSIONALI
COCINAS PROFESIONALES
PROFESSIONELLE KÜCHENEINRICHTUNGEN
CUISINES PROFESSIONNELLES
COZINHA PROFESSIONAL



A past that has always



Baron, the “noble” art of professional cooking: quality, flair and performance.

Baron, l’arte “nobile” della cucina professionale: funzionalità e design al servizio delle prestazioni più elevate.

Baron, el arte “noble” de la cocina profesional: funcionalidad y diseño al servicio de las prestaciones más elevadas.

Baron was established in 1995 as a brand designed to satisfy the toughest requirements of professional catering. Its vast range of integrated systems and equipment for professional kitchens quickly made its mark in the sector thanks to the perfect combination of high efficiency and a sophisticated design.

In January 2004 the company became part of the Ali group with ensuing opportunity for growth thanks to the adoption of new technologies and a new organisational structure which has led to considerable expansion onto international markets. Belonging to a large group has allowed **Baron** to reorganise without losing sight of its mission: to develop innovative products that adapt to changing market demands, to offer high quality and hi-tech systems and to maintain the utmost flexibility in every solution, particularly in cooking blocks.

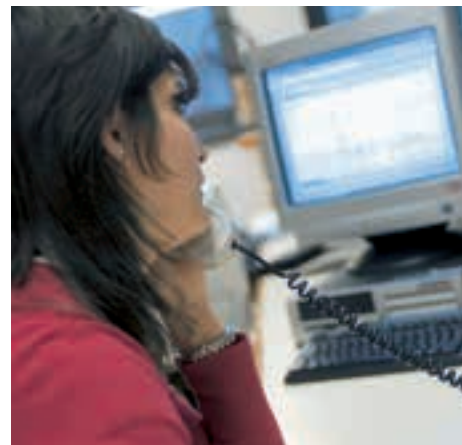
Baron nasce nel 1995 come marchio interprete delle richieste più esigenti della Ristorazione Professionale. La sua vasta gamma di attrezzature e sistemi integrati per la cucina specialistica si segnala ben presto nel settore per la capacità di offrire sintesi perfette tra la migliore efficienza e il più sofisticato design. Nel gennaio 2004 l’accorpamento al gruppo Ali offre all’azienda un’importante opportunità di crescita grazie all’introduzione di nuove tecnologie e di una nuova struttura organizzativa che consentono alla stessa una consistente espansione nei mercati esteri. Far parte di un grande gruppo ha permesso a **Baron** di ridisegnare il proprio assetto senza però perdere di vista gli obbiettivi della propria mission: sviluppare prodotti innovativi che si adattino alle mutevoli esigenze del mercato, proporre impianti di elevata qualità e tecnologia all’avanguardia, mantenere alta flessibilità in ogni soluzione, in particolare, nella realizzazione di blocchi cottura.

Baron nace en 1995 como marca intérprete de las demandas más exigentes de la Restauración Profesional. Su amplia gama de equipos y sistemas integrados para la cocina especializada destaca pronto en el sector por la capacidad de ofrecer la síntesis perfecta entre la mejor eficiencia y el diseño más sofisticado. En enero de 2004, la fusión con el grupo Ali ofrece a la empresa una importante oportunidad de crecimiento gracias a la introducción de nuevas tecnologías y de una nueva estructura organizativa que permiten a la misma una consistente expansión en los mercados extranjeros. Formar parte de un gran grupo ha permitido a **Baron** rediseñar su organización sin perder de vista los objetivos de su misión: desarrollar productos innovadores que se adapten a las exigencias variables del mercado, proponer instalaciones de elevada calidad y tecnología y mantener una alta flexibilidad en cada solución, especialmente en la realización de bloques de cocción.

looked to the future.

Un passato da sempre ispirato al futuro.

Un pasado desde siempre inspirado en el futuro.



Great production capacities.

Grandi capacità produttive.

Grandes capacidades de producción.



Baron holds technical courses in its company facilities as well as meetings to update retailers and end users on its new products so that they possess all the necessary information on how to make best use of **Baron** products.

*Nell'ampia sala mostra **Baron** vengono tenuti corsi tecnici e di aggiornamento sui nuovi prodotti per i rivenditori e utilizzatori finali che possono così ricevere tutte le informazioni su come impiegare al meglio i prodotti **Baron**.*

*En el amplio salón de muestras **Baron**, se llevan a cabo cursos técnicos y de puesta al día sobre los nuevos productos para los concesionarios vendedores y usuarios finales, que pueden, así, recibir todas las informaciones sobre cómo utilizar de la mejor manera los productos **Baron**.*

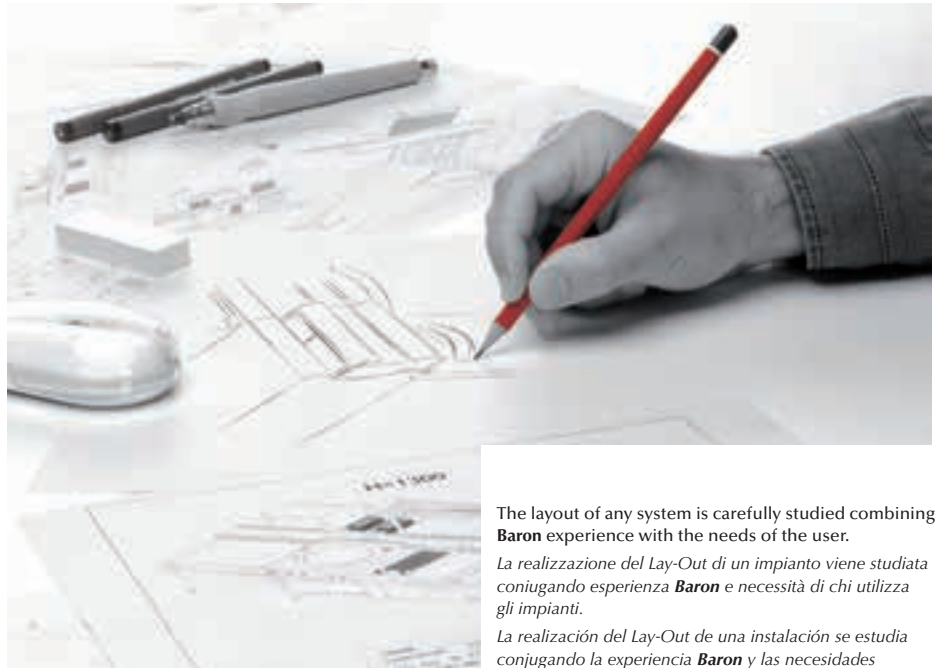
A company with all the winning numbers. More than 50 finished kitchens and products are manufactured and distributed by the factory every day, totalling 15,000 / 17,000 appliances per year. The design office is capable of producing up to 15 layouts a week, complete with connections and useful indications for installation. The in-house After-Sales Service means that **Baron** customers can count on experts to resolve any problem and can be supplied with original spare parts within 24 hours.

*Un'azienda dai numeri vincenti. Ogni giorno dallo stabilimento vengono prodotti e distribuiti più di 50 impianti finiti per un totale di 15.000/17.000 apparecchiature all'anno. L'ufficio progettazione è in grado di realizzare fino a 15 Lay-Out settimanali, completi di allacciamenti e indicazioni utili in fase di installazione. Grazie al servizio Post-Vendita interno, il cliente **Baron** può contare su un intervento competente e risolutivo per qualsiasi problema ed ottenere la fornitura di ricambi originali in 24 ore.*

*Una empresa ganadora. Cada día, desde el establecimiento se fabrican y distribuyen más de 50 instalaciones acabadas por un total de 15.000 / 17.000 cocinas al año. El departamento de proyectos es capaz de realizar hasta 15 Lay-Outs semanales, dotados de conexiones e indicaciones útiles en fase de instalación. Gracias al servicio Posventa interno, el cliente **Baron** puede contar con una intervención competente y resolutiva para cualquier problema y obtener el suministro de recambios originales en 24 horas.*



We transform require



The layout of any system is carefully studied combining **Baron** experience with the needs of the user.

*La realizzazione del Lay-Out di un impianto viene studiata coniugando esperienza **Baron** e necessità di chi utilizza gli impianti.*

*La realización del Lay-Out de una instalación se estudia conjugando la experiencia **Baron** y las necesidades de quien utiliza las instalaciones.*

Moving spontaneously around the kitchen and finding the answer to your needs in every piece of equipment.

Baron seeks to provide the industry's professionals with environments in which nothing is left to chance. That is why it has chosen to give its customers all-round service: an efficient sales network takes care of all contacts with dealers, consultants and distributors (Before-Sales), with excellent designs and specifications from **Baron's** professional team.

Customers can rely on constant after-sales support thanks to intensively distributed service centres throughout the territory in Italy and abroad, which provide prompt advice, technical work and original spare parts.

*Muoversi in cucina con naturalezza, ritrovare in ogni apparecchiatura la risposta ai propri bisogni. **Baron** cerca per il grande professionista contesti dove nulla venga mai lasciato al caso.*

*Per questo sceglie di dedicare ai suoi clienti un servizio a 360°: un'efficiente rete commerciale cura con attenzione tutti i contatti con rivenditori e distributori (Pre-Vendita), illustra i preventivi, presenta le eventuali progettazioni dell'impianto, affidate ad un team interno **Baron** di personale qualificato.*

Sostiene la clientela con un costante supporto Post-Vendita, grazie a centri di assistenza distribuiti in modo capillare su tutto il territorio, in Italia e all'estero, in grado di fornire con prontezza consulenze, interventi tecnici e ricambi originali.

Moverse por la cocina con naturalidad, encontrar en cada cocina la respuesta a las propias necesidades.

***Baron** busca para el gran profesional soluciones donde no se deje nunca nada al azar.*

*Por esto dedica a sus clientes un servicio de "360°": una eficiente red comercial atiende con atención a todos los contactos con concesionarios vendedores y distribuidores (Preventa), ilustra los presupuestos y presenta los eventuales proyectos de la instalación, encomendados a un equipo interno **Baron** de personal cualificado.*

Apoya la clientela con un constante soporte Posventa, gracias a centros de asistencia distribuidos de manera ramificada en todo el territorio, en Italia y en el extranjero, capaces de asesorar, realizar intervenciones técnicas y suministrar recambios originales con rapidez.

ments into new solutions.

Trasformiamo le esigenze in nuove soluzioni.

Transformamos las exigencias en nuevas soluciones.



Bespoke designs.

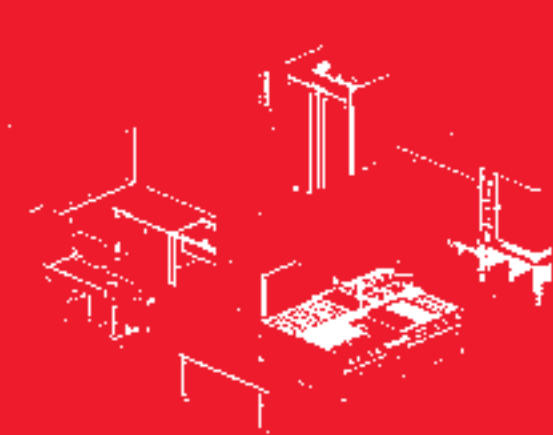
Progettazioni studiate su misura.

Proyectos estudiados a medida.

From the estimate to the design, always attentive to specific customer needs.

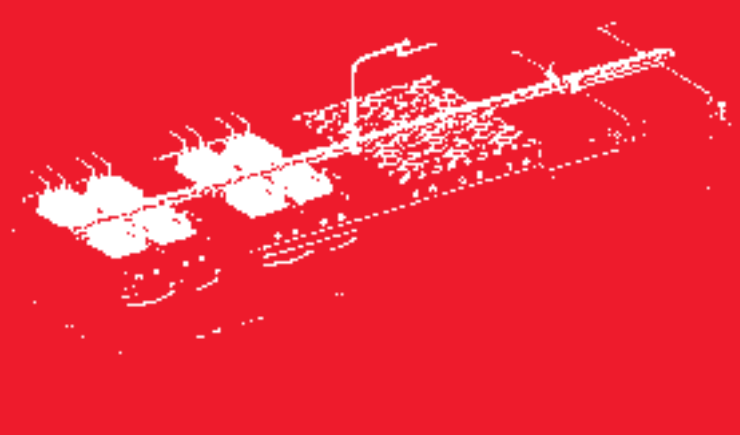
Dal preventivo al progetto, costantemente attenti alle esigenze specifiche del committente.

Desde el presupuesto hasta el proyecto, constantemente atentos a las exigencias específicas del comitente.



All **Baron** equipment is made in stainless steel with Scotch Brite finish: sturdy, durable, hygienic and easy to clean.

*Tutte le attrezzature **Baron** vengono studiate e progettate all'interno dell'azienda seguendo criteri di modularità ed ergonomia che facilitano la personalizzazione successiva del sistema.*



*Todos los equipos **Baron** están contruidos en Acero Inoxidable con acabado Scotch Brite: fuertes, duraderos, higiénicos y fáciles de limpiar.*

b



A great performance d



Heavy investments have allowed **Baron** to guarantee extremely hi-tech solutions and advanced automatism, which are indispensable requirements to achieve the quality standards that the market demands.

The automated warehouse for storing 700,000 kg of steel is divided up into 350 storage stations. It is programmed to be operative around the clock thereby ensuring that the machines are fed constantly with the raw material, while also allowing the continual update and immediate reorders of stock.

Very high precision laser machines for cutting the steel are programmed according to the required machining out in order to obtain as perfect details as possible and minimum waste of raw material.

The system for bending or forming parts is fully automated using latest-generation robotised systems.

*La possibilità di effettuare investimenti significativi ha permesso a **Baron** di garantire soluzioni di altissima tecnologia e avanzato automatismo, requisiti indispensabili per raggiungere gli standard qualitativi richiesti dal mercato.*

Il magazzino automatico di stoccaggio dell'acciaio, della portata di 700.000 kg suddiviso in 350 stazioni di immagazzinamento, è programmato per un funzionamento attivo 24 ore su 24 assicurando alle macchine l'alimentazione della materia prima e permettendo l'aggiornamento costante delle scorte e il loro immediato riordino.

Le Laser per il taglio dell'acciaio "di altissima precisione" sono programmate in base alle lavorazioni da effettuare: in questo modo garantiscono massima perfezione nei dettagli e minimo scarto della materia prima. Il sistema di piegatura dei particolari è completamente automatizzato con sistemi robotizzati di ultima generazione.

All **Baron** equipment is studied and designed within the company based on criteria of modularity and ergonomics, which also aid subsequent customisation of the system.

*Tutte le attrezzature **Baron** sono costruite in Acciaio Inox con finitura Scotch Brite: forti, durevoli, igieniche e facilmente pulibili.*

*Todas las cocinas **Baron** se estudian y proyectan en el seno de la empresa siguiendo criterios de modularidad y ergonomía que facilitan la personalización sucesiva del sistema.*

*La posibilidad de efectuar inversiones significativas ha permitido a **Baron** garantizar soluciones de altísima tecnología y avanzada automatización, requisitos indispensables para alcanzar los estándares cualitativos exigidos por el mercado.*

El almacén automático del acero, con una capacidad de 700.000 kg y subdividido en 350 estaciones de almacenamiento, está programado para un funcionamiento activo de 24 horas al día asegurando a las máquinas la alimentación de la materia prima y permitiendo la actualización constante de las existencias y su inmediata reposición. Las Máquinas Láser para el corte del acero "de altísima precisión" están programadas en base a las elaboraciones que deben realizarse: de esta manera, garantizan máxima perfección en los detalles y mínimo desperdicio de la materia prima.

El sistema de curvado de las piezas está completamente automatizado con sistemas robotizados de última generación.

eserves a great Brand.

*Una grande performance merita un grande Marchio.
Una gran prestación merece una gran Marca.*



Testing of equipment in every stage.

*Attrezzature collaudate in ogni fase.
Equipos probados en cada fase.*

Gas appliances are tested in compliance with Directive 90/396 EEC, while electrical appliances are tested in compliance with the directive concerning electrical safety EN 50106.

Le apparecchiature a gas vengono collaudate in osservanza alla Direttiva 90/396 CEE, mentre quelle elettriche sono testate in osservanza alla direttiva sulla sicurezza elettrica EN 50106.

Los aparatos a gas se prueban de conformidad con la Directiva 90/396 CEE, mientras que los eléctricos se ensayan de conformidad con la directiva sobre la seguridad eléctrica EN 50106.





Efficiency in 10 product lines.

L'efficienza in 10 fasce prodotto.

La eficiencia en 10 segmentos de producto.

Baron is the ideal partner for professional catering specialists thanks to its vast and complete offer divided up into 10 product lines offering a total of over 5000 alternatives: from the innovative cooking ranges (Snack, 700, 900, Giano) to the refrigerating and blast chilling systems; from the dishwashers to the exclusive self-service or free-flow food distribution system ranges. Then there is a wide range of ovens, whether convection or combination, and a diversified choice of food preparation equipment. All the products are conceived and made in full respect for the environment and in compliance with current European and international quality and hygiene regulations.

Baron è il partner ideale per gli specialisti della ristorazione professionale, grazie ad una proposta vasta e completa, articolata in 10 fasce prodotto, per un totale di oltre 5000 varianti di soluzioni: dalle innovative serie di cottura (Snack, 700, 900, Giano), agli impianti di Refrigerazione e Abbattimento; dalle soluzioni Lavaggio alle esclusive gamme di distribuzione a sistema Self-Service o Free-Flow. E ancora un'ampia gamma di Forni, a convezione e combinati e una scelta diversificata di attrezzature per la Preparazione. Tutti i prodotti sono concepiti e realizzati nel rispetto dell'ambiente e delle attuali regolamentazioni italiane ed internazionali in materia di qualità e norme d'igiene.

Baron es el socio ideal para los especialistas de la restauración profesional, gracias a una propuesta amplia y completa, articulada en 10 segmentos de producto, por un total de 5000 variantes de soluciones: desde las innovadoras series de cocción (Snack, 700, 900, Giano) hasta las instalaciones de Refrigeración y Abatimiento de temperatura; desde las soluciones de Lavado hasta las exclusivas gamas de distribución con sistema Self-Service o Free-Flow. Y, además, una amplia gama de Hornos, de convección y combinados, y una oferta diversificada de equipos para la Preparación. Todos los productos están concebidos y realizados respetando el medio ambiente y los actuales reglamentos italianos e internacionales en materia de calidad y normas de higiene.

Giano 1100 Range

Serie Giano 1100

Serie Giano 1100



The "Through" line is conceived for those who want the best possible use of their available kitchen space, since it allows for the installation of narrow central cooking blocks. Very thick tops guarantee maximum sturdiness and easy cleaning thanks to the Scotch Brite satin finish.

Pensata per chi desidera organizzare al meglio gli spazi della propria cucina, è la linea "Passante" che permette la composizione di blocchi di cottura centrali. Piani di elevato spessore garantiscono massima robustezza e facile pulibilità grazie alla satinatura Scotch Brite.



Pensada para quien desea organizar lo mejor posible los espacios de la propia cocina, es la línea "Pasante" que permite la composición de bloques de cocción centrales. Tableros de elevado espesor garantizan máxima solidez y facilidad de limpieza gracias al satinado Scotch Brite.

Snack Range

Serie Snack
Serie Snack



Its compactness makes the Snack range "the baby" of **Baron** products. All the appliances are available in gas and electric versions and the base units may be fitted with doors or drawers as required by the user. Designed for those who have no intention of forgoing high performance even when space is at a premium.

*Per le sue dimensioni la serie Snack, è "la piccola" di casa **Baron**. Tutte le apparecchiature sono disponibili in versione gas ed elettrica e le basi possono essere corredate di porte o cassetti a seconda delle esigenze dell'utente. Dedicata a chi, anche in spazi limitati, non intende rinunciare ad alte prestazioni.*

*Por sus dimensiones, la serie Snack es "la pequeña" de casa **Baron**. Todos los aparatos están disponibles en versión gas y eléctrica y los módulos base pueden equiparse con puertas o cajones según las exigencias del usuario. Dedicada a quien, incluso en espacios limitados, no quiere renunciar a las altas prestaciones.*

700 Range

Serie 700
Serie 700



A range of compact heavy duty equipment that incorporates reliability, power and design. The kitchen tops are made in a single mould and may be fitted on request. This system has many add-ons to improve the working environment including removable dirt-collecting tray, electric ignition and self-cleaning system. The wide choice of models (versions on an open base unit or over an oven or counter-top) allows the ideal solution to be found whatever the need or type of environment.

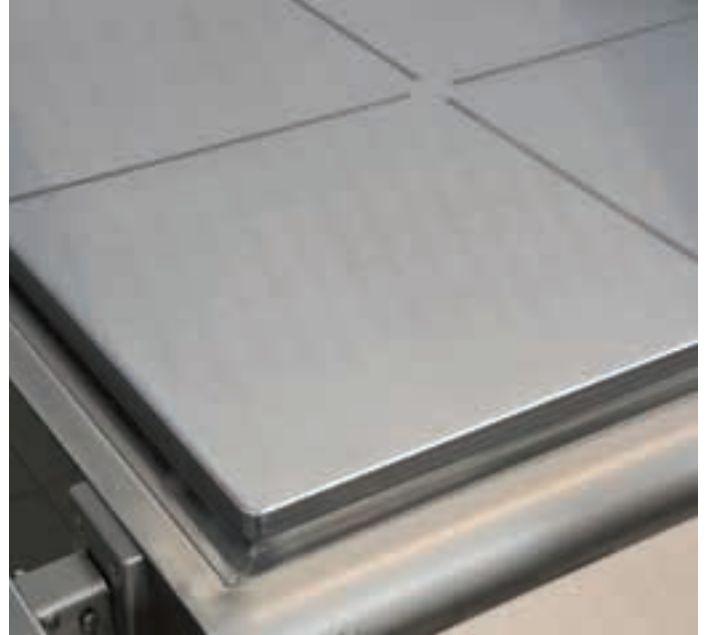
Una gamma di apparecchiature che racchiude in sé affidabilità, potenza e design. I piani delle cucine sono inoltre realizzati in un unico stampo e su richiesta possono essere corredate di bacinella raccogli-sporco amovibile, accensione elettrica e sistema autopulente. L'ampia scelta di modelli (versioni top, su base a giorno o su forno) permette di trovare la soluzione ideale per qualsiasi esigenza e tipologia di ambiente.

Una gama de equipos que engloba fiabilidad, potencia y diseño. Los tableros de las cocinas, además, se realizan en un único molde y, a petición, pueden equiparse con bandeja recolectora de suciedad extraíble, encendido eléctrico y sistema autolimpiador. El amplio surtido de modelos (versiones con colocación sobre tablero de apoyo, sobre módulo base abierto o sobre horno) permite encontrar la solución ideal para cualquier exigencia y tipología de ambiente.

900 Range

Serie 900

Serie 900



This is the range that combines an outstandingly sturdy structure with an elegant and harmonious design. All the tops are made in 20/10 thick 18/10 steel cut by laser to ensure that adjacent units are perfectly aligned. The kitchen tops are made in a single mould and may be fitted on request. This system has many add-ons including removable dirt-collecting tray, electric ignition and self-cleaning system. Available in the versions on an open base unit or over an oven or counter-top, there is also the possibility of assembling different tops on a single base.

È la linea che coniuga l'ottima robustezza della struttura con l'eleganza e l'armonia del design. Tutti i piani sono realizzati in acciaio 18/10 spessore 20/10, tagliati al laser in modo da permettere una perfetta accostabilità tra le apparecchiature. I piani delle cucine sono inoltre realizzati in un unico stampo e su richiesta possono essere corredati di bacinella raccogli-sporco amovibile, accensione elettrica e sistema autopulente. Disponibile nelle varianti top, su base a giorno o su forno, con possibilità di assemblare top diversi su un'unica base.

Es la línea que conjuga la óptima solidez de la estructura con la elegancia y la armonía del diseño. Todos los tableros están realizados en acero 18/10 espesor 20/10, cortados con láser para permitir una perfecta unión entre los módulos. Los tableros de las cocinas, además, se realizan en un único molde y, a petición, pueden equiparse con bandeja recolectora de suciedad extraíble, encendido eléctrico y sistema autolimpiador. Disponible en las variantes con colocación sobre tablero de apoyo, sobre módulo base abierto o sobre horno, con posibilidad de ensamblar tableros de apoyo diferentes sobre un único módulo base.

Ovens

Forni
Hornos

7	GN 1/1
10	GN 1/1
10	GN 2/1
20	GN 1/1
20	GN 2/1



There is a B-Cooking Centre oven for every type of activity, for every type of restaurant: For those who cook with creativity and fantasy and for those who have to guarantee quality and quantity at the same time. The range offers every alternative:

- two ways to generate steam: with boiler system or direct injection;
- two heating systems: electric or gas;
- two circuit boards systems: with electromechanical control or electronic Touch-Screen;
- five capacities: from 7 to 40 GN 1/1 grids.

C'è un forno B-Cooking Center per ogni tipo di attività, per ogni genere di ristorazione: per chi cucina con creatività e fantasia e per chi deve garantire qualità e quantità insieme. La linea offre ogni alternativa:

- due modi di generare il vapore: con sistema a boiler o vapore diretto;
- due sistemi di riscaldamento: elettrico oppure a gas;
- due sistemi di schede elettroniche: a controllo elettromeccanico oppure elettronico Touch-Screen;
- cinque misure di capienza: da 7 a 40 teglie GN 1/1.

Existe un horno B-Cooking Center para cada tipo de actividad, para todo tipo de cocina: Para quien cocina con creatividad y fantasía, y para quien debe garantizar la calidad y la cantidad. La línea ofrece todas las alternativas:

- dos maneras de generar el vapor: sistema con calentador, o vapor directo;
- dos sistemas de calentamiento: eléctrico o a gas;
- dos sistemas de tarjetas electrónicas: control electromecánico o electrónico Touch-Screen;
- cinco medidas de capacidad: desde 7 hasta 40 niveles GN 1/1.

Blast chillers

Abbattitori

Abatidores de temperatura



A full range of blast chillers and freezers are indispensable in the kitchen to rationalise and optimise work as well as to comply with severe hygiene regulations.

Available with **basic** version electronic board: user friendly, it allows foods to be chilled or frozen on a "timed" basis or through product core temperature control using a core probe; with **active** version electronic board: it allows installation of the multiprobe kit to manage up to four different probes.

*Una ricca gamma di Abbattitori e Surgelatori, indispensabili in cucina per snellire e ottimizzare il lavoro e adempiere alle rigorose normative in materia di igiene. Disponibili con scheda in versione **basic**: di facile utilizzo, permette di abbattere o congelare gli alimenti "a tempo", o attraverso il controllo della temperatura al cuore del prodotto, utilizzando una sonda spillone; con scheda in versione **active**: consente l'installazione del kit multisonda, capace di gestire fino a quattro diverse sonde.*

*Una ricca gama de Abatidores de temperatura y Congeladores, indispensables en la cocina para agilizar y optimizar el trabajo y cumplir con las rigurosas normativas en materia de higiene. Disponibles con tarjeta en versión **basic**: de fácil utilización, permite abatir la temperatura de los alimentos o congelarlos "a tiempo" o controlando la temperatura en el corazón del producto con una sonda punzón; con tarjeta en versión **active**: permite la instalación del kit multisonda, capaz de controlar hasta cuatro sondas distintas.*

Refrigeration

Refrigerazione
Refrigeración



A wide choice of refrigerating equipment: cabinets of new generation with 75 mm insulation thickness and water-based insulating foam which highly reduces the impact on the environment available in version Standard and Plus. The range of counters, with or without unit, version TN and BT. All refrigeration units also available with R290 refrigerant gas.

Ampia scelta di apparecchiature per la refrigerazione: dagli armadi di nuova generazione con spessore 75 mm e con schiuma di isolamento nella scocca con espandente ad acqua che riduce notevolmente l'impatto sull'effetto serra, disponibili nella versione Standard e Plus, e l'ampia gamma di tavoli, con e senza motore, versione TN e BT. Tutta la linea freddo è anche disponibile con gas refrigerante R290.

Amplia selección de aparatos para la refrigeración: de los armarios de nueva generación con espesor 75 mm y con espuma de aislamiento en el bastidor con espandente de agua que reduce mucho el impacto sobre el efecto invernadero, disponibles en la versión Estándar y Plus, a la amplia gama de mesas, con y sin motor, versión TN y BT. Toda la línea frío es también disponible con gas refrigerante R290.

Washing

Lavaggio
Lavado



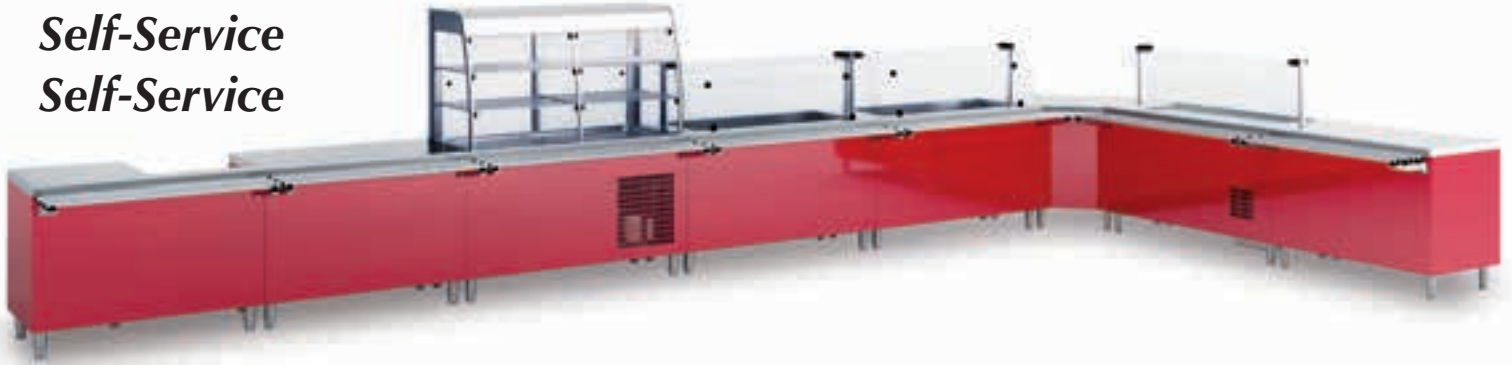
Built-in or freestanding, with hood, flight or rack conveyor dishwashers; glasswashers, pot and pan washers: a line offering a vast choice of customisable items with many accessories designed to satisfy the requirements of any activity, from the smallest to large communities with capacities of 8000/10000 plates an hour. Reliable, made in stainless steel, they are an indispensable part of every professional kitchen.

Lavastoviglie ad incasso e non, a capotte, a cesto trainato e a nastro; lavabicchieri, lavapentole e lavaoggetti: una linea dalla vasta scelta di articoli personalizzabili con numerosi accessori che consente di esaudire ogni attività, dalle più piccole alle grandi comunità, con capacità di 8000/10000 piatti ora. Affidabili, costruite in acciaio inossidabile, indispensabili in ogni cucina professionale.

Lavavajillas empotrable y no, de capota, con arrastre de cestas y de cinta transportadora; lavavasos, lavaollas y lavaobjetos: una línea caracterizada por un amplio surtido de artículos personalizables con numerosos accesorios que permite realizar cualquier actividad, para comunidades de pequeñas a grandes, con una capacidad de 8000/10000 platos por hora. Fiables, construidos en acero AISI 304, indispensables en toda cocina profesional.

Self-Service

Self-Service Self-Service



The Self-Service line comes in two versions: depth 700 or 867 mm. Its extreme modularity enables dynamic solutions to be found that adapt well to school, business, hospital and large community canteen requirements. The elements also adapt readily to Free-Flow designs upon customer request.

La linea Self-Service è disponibile in due versioni: con profondità 700 e 867 mm. Grazie alla sua estrema modularità permette soluzioni dinamiche che ben si adattano alle richieste di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere e grandi comunità. Gli elementi si adattano anche a progetti Free-Flow a richiesta dal committente.

La línea Self-Service está disponible en dos versiones: con profundidad 700 y 867 mm. Gracias a su extrema modularidad, permite soluciones dinámicas que se adaptan perfectamente a las necesidades de los comedores de escuelas, empresas, hospitales y grandes comunidades. Los elementos se adaptan también a proyectos Free-Flow a petición del comitente.

Preparation

Preparazione Preparación



Made entirely in stainless steel there are many different models of tables and cupboards with worktops, sinks, wall units and pan cupboards. They are important allies in food preparation and kitchen organisation.

Costruiti interamente in acciaio inossidabile, sono numerosi e diversi i modelli di tavoli su gambe e armadiati, lavelli, pensili e armadi portastoviglie. Alleati importanti nella preparazione dei cibi e nell'organizzazione della cucina.

Construidos completamente en acero inoxidable, existen numerosos y diferentes modelos de mesas sobre patas y sobre armarios, fregaderos, módulos colgados y armarios portavajilla. Aliados importantes en la preparación de las comidas y en la organización de la cocina.

b

The strength of a company with an international reputation.

La forza di un'azienda dal prestigio internazionale.

La fuerza de una empresa de prestigio internacional.



Some complete **Baron** installations.
Realizzazione finale di alcuni impianti completi Baron.
Realización final de algunas instalaciones completas Baron.

Performance quality and a highly diversified supply have brought **Baron** to a leading position in the sector and ensured that the company is becoming ever more firmly established on the home and international markets.

Whether in Italy, Europe, Asia, the Middle East, Africa, Australia or the Americas, a network of competent, qualified distributors ensures the presence of the brand in over 45 countries worldwide.

Every Chef has talent but needs quality equipment to confirm it.

*La qualità delle performance e l'alta diversificazione dell'offerta hanno condotto oggi **Baron** ad una posizione di primissimo piano all'interno del settore e a un forte e crescente consolidamento sul mercato nazionale ed internazionale.*

Dall'Italia all'Europa, dall'Asia al Medio Oriente, dall'Africa all'Australia e Americhe: una rete di distributori competenti e qualificati assicura la presenza del marchio in oltre 45 paesi del mondo.

Ogni grande Chef ha in sé un talento, ma solo un capolavoro riesce ad esprimerlo al meglio.

*La calidad de las prestaciones y la alta diversificación de la oferta han llevado hoy a **Baron** hasta una posición de primerísimo plano en el sector y a una fuerte y creciente consolidación en el mercado nacional e internacional.*

Desde Italia hasta Europa, desde Asia hasta Oriente Medio, desde África hasta Australia y América: una red de distribuidores competentes y cualificados asegura la presencia de la marca en más de 45 países del mundo.

Todo gran Chef posee talento, pero sólo una obra de arte consigue expresarlo de la mejor manera.

References

Referenze Referencias

Group catering Ristorazione Collettiva Restauración colectiva

- Hotel "Milan Restaurnat"
Pola - Croatia
- Hotel Dunas e TouTouga Resort
Isola di Boavista - Rep. of Cape Verde
- Hotel Raj
Dobsiska Masa - Slovakia
- Villa von Haake
Potsdam - Germany
- Il Punto am Brandenburger Tor
Berlin - Germany
- La Manege von Prof. Dr. Hasso Platner (SAP)
Potsdam - Germany
- Schloss Königs
Wusterhausen - Germany
- Café Sydney
Sydney - Australia
- Yo Sushi
United Kingdom
- Hotel Alba Layos
Layos - Toledo - Spain
- Albergo Ca' del Bosco
Pordenone - Italy
- Ristorante Antico Pigolo
Venezia - Italy
- Ristorante AGUA
Pordenone - Italy
- Rocco Forte Hotel Savoy
Firenze - Italy
- Giraffe Restaurants
United Kingdom
- Tottenham Hotspur F.C.
London - United Kingdom
- Howard Hotel
London - United Kingdom
- Manchester United F.C.
Manchester - United Kingdom
- Brown's Hotel
London - United Kingdom
- Restaurant Lautrec
Bredene - Belgium
- Restaurant Beluga
Oostende - Belgium
- Langans Brasserie
London - United Kingdom
- AQUA Restaurant
London - United Kingdom
- Grand Hyatt Hotel
Melbourne - Australia
- Janalli Nursing Home
Sydney - Australia
- Ripples Darling Harbour
Sydney - Australia

- Gemelli Restaurant
Sydney - Australia
- Illawara club & NSW golf club
Sydney - Australia
- Restaurante El Portón Del Duque
(Madrid) - Spain
- Rockodromo Madrid Arena
(Madrid) - Spain

Institutional catering Ristorazione Istituzionale Restauración institucional

- International Airport Boumedienne
Algeri - Algeria
- Haus am Zwingerweg-Altenpflegeheim
Gosler - Germany
- Rathauspassagen Frankfurter Allee
"Ausbildungsküchen"
Berlin - Germany
- Air Traffic Control Center
Hampshire - United Kingdom
- London Stock Exchange
London - United Kingdom
- National Motorcycle Museum
Birmingham - United Kingdom
- Mossbrook Academy School
London - United Kingdom
- T Mobile HEAD Quarter
Hatfield - Hertfordshire - United Kingdom
- Guardia Civil
Madrid - Spain
- Hospital de Almansa
Albacete - Spain
- Hospital de Tomelloso
Ciudad Real - Spain
- Residencia Joaquin Blume
Madrid - Spain
- Sydney Convention Centre
Sydney - Australia
- Global College
Sydney - Australia
- Marist Brothers College
Sydney - Australia
- Tara Private School
Sydney - Australia
- Catering Più
Cagliari - Italy
- I.P.S.S.A.R Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
Treviso - Italy

- Mondo Migliore - Istituto Oblati di Maria
Vergine "Centro convegni Centro
di Spiritualità"
Roma - Italy
- Scuola Alberghiera
Fondazione Marco Andreoni
Torino - Italy
- Tecnopolo - Società per il polo Tecnologico
Industriale Romano SPA
Roma - Italy
- Centro Studio - Villa Annia
Treviso - Italy
- Centro Studi Foresteria Centro internazionale
Ingegneria Genetica e Biotecnologie
Treviso - Italy
- Hospital De Villarrobledo
(Albacete) - Spain
- Hospital De De Valdemoro
(Madrid) - Spain
- Hospital De Arganda Del Rey
(Madrid) - Spain
- Hospital De Zamora
(Zamora) - Spain
- Hospital De Mérida
(Badajoz) - Spain
- Hospital Virgen Del Puerto
(Plasencia - Cáceres) - Spain
- Residencia De Mayores De Burela
(Lugo) - Spain
- Residencia De Mayores Nuestra Señora
De Los Milagros
(Ourense) - Spain
- Residencia De Mayores En Zarautz
(Guipuzcoa) - Spain
- Residencia De Mayores En Mons
(Guipuzcoa) - Spain
- Residencia Juvenil Antonio Machado
(Soria) - Spain
- Empresa Nacional Del Uranio
(Salamanca) - Spain
- Fabrica De Nissan
(Barcelona) - Spain
- Expozaragoza
(Zaragoza) - Spain
- York College
York - United Kingdom
- DRKW Bank
London - United Kingdom
- Langley Academy
London - United Kingdom
- Vodaphone HQ
Stoke - United Kingdom
- Norwich Union HQ
Norwich - United Kingdom



