



L'innovazione della tradizione.



Impianti completi per panifici, pasticcerie, gelaterie,  
pizzerie, gastronomie e ristorazione.



## CHI SIAMO



3G L'ARTE BIANCA fa il suo esordio sul mercato nel 1958/59 per opera di CARLO GNATTA che, dal 1991, si avvale della collaborazione dei figli Giacomo, Gabriele e Giorgia. L'attività dell'azienda è finalizzata a fornire attrezzature e impianti completi per Panifici, Pasticcerie, Pizzerie, Ristoranti, Bar, Gelaterie e Industria alimentare in genere.

Negli anni abbiamo perfezionato un'organizzazione fluida e puntuale che ci permette di gestire al meglio ogni progetto, garantendo tempestività, visione d'insieme e coordinamento di tutte le fasi di sviluppo. Grazie a oltre 60 anni di esperienza, assicuriamo grande competenza e affidabilità. Mettiamo a vostra disposizione un team qualificato e affiatato che segue tutte le diverse fasi del progetto, coordinandosi con puntualità e precisione.

Dal progetto alla realtà: la vostra cucina prende forma davanti ai vostri occhi senza pensieri. Ci occupiamo di coordinare tutte le operazioni di trasporto, allacciamento e collaudo per sincronizzare gli interventi dei vari tecnici e rendere la vostra cucina operativa nel minor tempo possibile.

Per favorire la start-up, offriamo anche un training per l'uso delle macchine presso la nostra nuova SALA DEMO e, quando necessario, ci avvaliamo del supporto dei tecnici esperti delle aziende produttrici.

3G L'ARTE BIANCA è presente sul mercato dal 1958, diventando negli anni sinonimo di serietà, affidabilità e garanzia nei servizi, un vero e proprio punto di riferimento per la provincia di Milano e non solo. Assicuriamo ai nostri clienti tutta l'esperienza nel campo acquisita in questi anni, un'assistenza totale e personalizzata per la scelta della migliore attrezzatura per il loro locale, nonché la massima cura nell'esaudire tutte le loro richieste, stabilendo un contatto diretto, senza intermediari o rappresentanti. Siamo in grado di realizzare impianti in tutto il mondo come è stato per Australia, USA, Africa.

*3G L'ARTE BIANCA made its debut on the market in 1958/59 by CARLO GNATTA who, since 1991, has collaborated with his sons Giacomo, Gabriele and Giorgia. The company's activity is aimed at providing complete equipment and systems for bakeries, pastry shops, pizzerias, restaurants, bars, ice cream parlors and the food industry in general.*

*Over the years we have perfected a fluid and punctual organization that allows us to better manage each project, timely assistance, overview and coordination of all development phases. Thanks to over 60 years of experience, we ensure great competence and reliability. We put at your disposal a qualified and close-knit team that follows all the different phases of the project, coordinating with punctuality and precision.*

*From design to reality: your kitchen takes shape before your eyes without worries. We take care of coordinating all transport, connection and testing operations to synchronize the interventions of the various technicians and make your kitchen operational in the shortest possible time.*

*To encourage the start-up, we also offer training for the use of the machines at our new DEMO ROOM and, when necessary, we avail ourselves of the support of the expert technicians of the manufacturing companies.*

*3G L'ARTE BIANCA has been present on the market since 1958, becoming over the years synonymous with seriousness, reliability and guarantee in services, a real point of reference for the province of Milan and beyond. We ensure our customers all the experience in the field of acquisition in these years, a total and personalized assistance for choosing the best equipment for their premises, as well as the utmost care in hearing all their requests, establishing contact direct, without intermediaries or representatives. We are able to build plants all over the world as it was for Australia, USA, Africa.*



## I NOSTRI SERVIZI

PROGETTAZIONE DELL'IMPIANTO

FORNITURA DI ATTREZZATURE, MACCHINARI E FORNI PER PANIFICI, PASTICCERIE, RISTORAZIONE E GELATERIE.

VASTA ESPOSIZIONE DI ATTREZZATURE IN PRONTA CONSEGNA

ESPOSIZIONE E VENDITA DI MACCHINARI USATI, REVISIONATI, RISPONDENTI ALLE VIGENTI NORMATIVE

SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA CON MAGAZZINO RICAMBI E OFFICINA MOBILE

POSSIBILITÀ DI CONTRATTI DI ASSISTENZA PERSONALIZZATI

SERVIZI FINANZIARI SU MISURA DEL CLIENTE

AULA CORSI

OUR SERVICES

PLANT DESIGN

SUPPLY OF EQUIPMENT, MACHINERY AND OVENS FOR BAKERIES, PASTRY SHOPS, RESTAURANTS AND ICE CREAM PARLORS.

LARGE DISPLAY OF EQUIPMENT READY FOR DELIVERY

DISPLAY AND SALE OF USED MACHINERY, OVERHAULED, IN COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE WITH SPARE PARTS WAREHOUSE AND MOBILE WORKSHOP

POSSIBILITY OF PERSONALIZED ASSISTANCE CONTRACTS

CUSTOMER-TAILORED FINANCIAL SERVICES

CLASSROOM COURSES

## IL NOSTRO USATO REVISIONATO, UNA GARANZIA!

Grazie ad una officina meccanica dotata di moderne ed adeguate apparecchiature e di un team di tecnici qualificati,

3G è in grado di fornire alla propria clientela una vasta gamma di apparecchiature usate/revisionate con garanzia di 12 mesi, rispondenti alle attuali normative, nonché attrezzature seminuove provenienti da fiere o manifestazioni.

*Thanks to a mechanical workshop equipped with modern and adequate equipment and a team of qualified technicians, 3G is able to provide its customers with a wide range of used / overhauled equipment with a 12-month warranty, in compliance with current regulations, as well as semi-new equipment. coming from fairs or events.*

## LA NOSTRA ASSISTENZA: UN SERVIZIO, TANTI VANTAGGI

REPERIBILITÀ 7 GIORNI SU 7

INTERVENTI ORDINARI ENTRO LE 24 ORE

INTERVENTI DI URGENZA ENTRO LE 4-6 ORE

TECNICI PROFESSIONISTI CON ESPERIENZA NEL SETTORE

Il nostro personale è altamente specializzato e in grado di gestire al meglio tutte le esigenze tecniche sugli impianti e le apparecchiature installati. Garantiamo inoltre la fornitura di pezzi di ricambio, la messa in funzione di impianti e apparecchiature usate, nonché controlli sistematici e manutenzione programmata per impianti ad uso stagionale. Durante la riparazione dei guasti possiamo anche fornire delle macchine sostitutive a muletto.

*Our staff is highly specialized and able to better manage all the technical requirements on the systems and equipment installed. We also guarantee the supply of spare parts, the commissioning of used plants and equipment, as well as systematic checks and scheduled maintenance for plants for seasonal use. During the repair of faults we can also supply replacement forklift machines.*



+39 02 6131385

+39 351 8510898

info@3glartebianca.it

## CORSI E SALA DEMO

Tutti i clienti che vogliono visionare un macchinario prima dell'acquisto, possono farlo presso il nostro showroom, uno spazio fornito di tutte le ultime novità in commercio nel settore della ristorazione professionale, panificazione, pizzeria e pasticceria. Altra punta di diamante di 3G L'ARTE BIANCA, è la **sala demo, 3G LAB**: uno spazio unico che è stato creato sempre all'interno della sede principale, dedicato all'organizzazione di esclusivi cooking live, corsi di formazione e aggiornamento. Per chi volesse invece provare una macchina prima dell'acquisto, organizziamo inoltre prove dedicate e personalizzate. È possibile inoltre affittare la nostra sala demo e attrezzarla in base alle vostre esigenze.

*All customers who want to view a machine before purchasing it, can do so at our showroom, a space equipped with all the latest innovations on the market in the professional restaurant, bakery, pizzeria and pastry sector. Another spearhead of 3G L'ARTE BIANCA, is the demo room, 3G LAB: a unique space that has always been created inside the headquarters, dedicated to the organization of exclusive live cooking, training and updating courses. For those who want to try a car before purchasing, we also organize dedicated and customized tests. You can also rent our demo room and equip it according to your needs.*



Per info:  
commerciale@3glartebianca.it



## SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA.



Macchine per panifici .....	7
Macchine per pasticceria e gelateria .....	11
Apparecchiature per pizzeria, gastronomia e ristorazione .....	15
Arredamenti inox linea freddo .....	19
Macchine per industria .....	21

Con più di 60 anni di esperienza nel settore offriamo diversi servizi e progetti “chiavi in mano” in tutti i segmenti della ristorazione, dallo snack bar al grande centro cottura, dal panificio alla pasticceria, dall'albergo di lusso alla ristorazione collettiva, dalla pizzeria alla gelateria fino ai nuovi format della ristorazione veloce. Grazie al nostro know-how e all'esperienza commerciale sviluppata in molti progetti, possiamo fornirvi la soluzione più adatta e più conveniente per le vostre esigenze. Operiamo con professionalità in diverse aree di business e rappresentiamo il partner ideale di distributori, imprenditori, società di gestione e progettazione.

Possiamo accedere a un portafoglio marchi unico nel settore. Dalla cottura alla distribuzione dei pasti, dalla panificazione alla pasticceria, dal lavaggio delle stoviglie alla refrigerazione, dalla gelateria alla produzione di ghiaccio, possiamo soddisfare le più svariate esigenze con efficienza e flessibilità. Mettiamo a vostra disposizione la più ampia gamma di prodotti del mercato e possiamo contattare direttamente gli stabilimenti produttivi per richiedere prodotti su misura delle vostre esigenze.

### Siamo specializzati in soluzioni per:

**RISTO** - Attività di ristorazione: Ristoranti, Pizzerie, Fast food, Pub's, Paninerie, Catering  
**BAR** - Locali pubblici: Caffetterie, Pasticcerie, Panifici, Gelaterie, Chioschi, Juice Bar  
**ENTI** - Ristorazione collettiva: Scuole, Ospedali, Mense aziendali, Istituti, Centri cottura, Comunità  
**FOOD** - Esercizi specializzati: Salumerie, Pescherie, Gastronomie, Panifici, Macellerie, Rosticcerie

*With more than 60 years of experience in the sector, we offer various “turnkey” services and projects in all catering segments, from the snack bar to the large cooking center, from the bakery to the pastry shop, from the luxury hotel to collective catering, from the pizzeria to the ice cream shop up to the new formats of fast food. Thanks to our know-how and the commercial experience developed in many projects, we can provide you with the most suitable and most convenient solution for your needs. We operate professionally in various business areas and represent the ideal partner for distributors, entrepreneurs, management and design companies. We can access a unique brand portfolio in the sector. From cooking to distributing meals, from baking to pastry, from washing dishes to refrigeration, from ice cream to ice production, we can meet the most varied needs with efficiency and flexibility. We put at your disposal the widest range of products on the market and we can contact the production plants directly to request products tailored to your needs.*

### We specialize in solutions for:

**RISTO** - Catering activities: Restaurants, Pizzerias, Fast food, Pub's, Sandwich shops, Catering  
**BARS** - Public places: Cafeterias, Pastry Shops, Bakeries, Ice Cream Parlors, Kiosks, Juice Bars  
**BODIES** - Collective catering: schools, hospitals, company canteens, institutes, cooking centers, communities  
**FOOD** - Specialized exercises: Delicatessens, Fishmongers, Delicatessens, Bakeries, Butchers, Rotisseries

*All customers who want to view a machine before purchasing it, can do so at our showroom, a space equipped with all the latest innovations on the market in the professional restaurant, bakery, pizzeria and pastry sector.*



# MACCHINE PER PANIFICI



**Impastatrici a braccia tuffanti**  
*Mixers with diving arms*  
Vasca fissa o estraibile  
Automatiche  
Da 45 a 350 kg di impasto



**Planetarie da banco**  
*Bench planetary mixers*  
Da 5-8-12 lt



**Cella di lievitazione**  
*Leavening cell*  
Singola o doppia



**Forni per pane elettrici**  
*Electric ovens for bread*  
A tubi anulari o ciclometrici  
A gas, gasolio o pellet  
Da 5 a 34 mq a 2 - 3 - 4 o 5 camere sovrapposte



**Forno a carrello girevole tipo rotor**  
*Rotary oven mod. Rotor*  
Con gruppo di riscaldamento  
Elettrico, a gas, gasolio o pellet  
Per teglie da 60x40 - 60x80 - 80x80 - 120x80



**Forno con sollevatore carico**  
*Oven with lift*



**Impastatrici a spirale**  
*Spiral mixers*  
A vasca fissa o estraibile  
Vasche autosvuotanti automatiche  
Da 30 a 300 kg di impasto



**Sollevatore vasca**  
*Mixer lifter*



**Macinapane**  
*Bread mill*



**Cilindro automatico per pane**  
*Automatic dough rolling machine*  
Mod. 500 / 600  
Adatto alla laminazione  
Capacità da 1-13 kg / 1-25 kg



**Arrotondatrice conica**  
*Conic-shaped rounding-machine*





# MACCHINE PER PANIFICI



**Spezzatrici automatiche o manuali**  
*Automatic or manual dividers*  
Esagonali o quadrate  
Per baguettes  
Pezzature da 40-165 gr, 150-700 gr, 90-460 gr



**Spezzatrice volumetrica**  
*Volumetric divider*



**Formatrice laminatoio**  
*2 or 3 cylinders moulding machine*  
A 2 o 3 cilindri  
Complete di ritorno del pezzo  
Formatura pezzi da 15-800 gr FR2C  
Formatura pezzi da 15-1500 gr FR3C



**Taglierina da banco**  
*Counter cutter*



**Taglierina con base automatica o manuale**  
*Automatic cutter*



**Spezzarrotondatrice automatica**  
*Round breaker*



**Spezzaciabatta**  
*"Ciabatta" divider*  
Sia per paste molli che lievitate  
Possibilità di testata multipla  
Possibilità di impadellamento automatico



**Francesina**  
*Machine for french bread*  
Mod. L 400 / 550  
Per paste molli tipo francese  
Pezzature 30-600 gr, 30-800 gr



**Macchina per lievito**  
*Fermenter for liquid natural yeast*



**Confezionatrice pane**  
*Packaging machine*



# MACCHINE PER PASTICCERIA E GELATERIA



**Impastatrici a braccia tuffanti**  
*Mixers with diving arms*  
 Vasca fissa o estraibile  
 Automatiche  
 Da 45 a 350 kg di impasto



**Planetarie**  
*Planetary mixers*  
 Da 5-8-12 lt



**Planetarie con cambio meccanico**  
*Planetary mixers with speed variator*  
 Disponibile con variatore di velocità  
 A colonna  
 Da 12-20-30-40-60-80-120-160 lt



**Temperatrice**  
*Tempering machine*



**Cuocicrema**  
*Pasteuring machine*



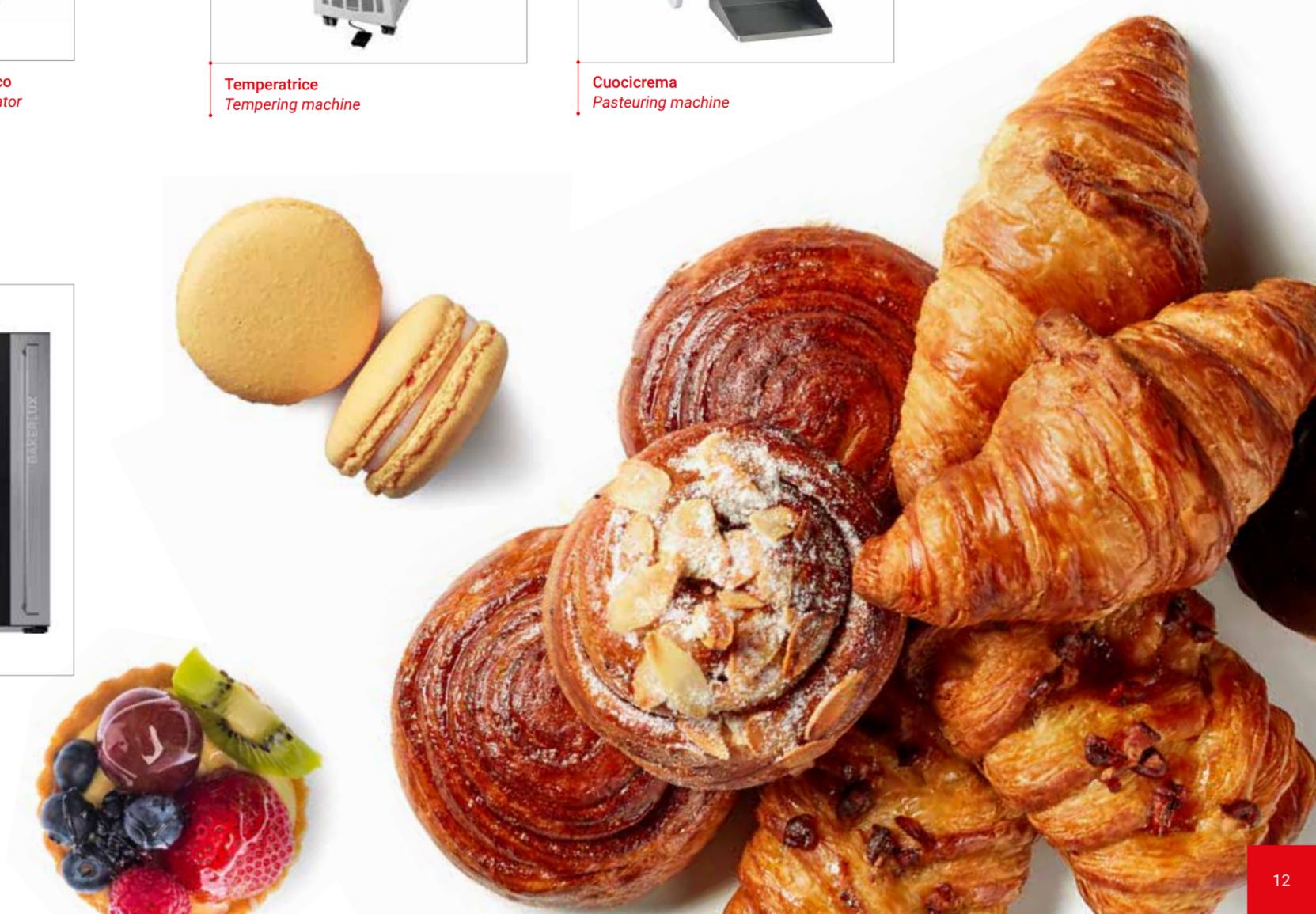
**Forno a convezione rotor**  
*Rotor convection oven*



**Forno elettrico modulare elettronico**  
*Electric modular ovens for pastry*  
 Capacità 2-4-6 teglie 60x40 per camera



**Forno per pasticceria**  
*Ovens for pastry*





# MACCHINE PER PASTICCERIA E GELATERIA



**Sfogliatrice manuale con base**  
*Pastry sheeter*



**Planetarie**  
*Planetary mixers*  
Da 5-8-12 lt



**Fermalievitazione**  
*Retarde prover cabinet*



**Impastatrici a braccia tuffanti**  
*Mixers with diving arms*  
Vasca fissa o estraibile  
Automatiche  
Da 45 a 350 kg di impasto



**Mantecatore gelato artigianale**  
*Batch freezer*



**Sfogliatrice manuale compatta da banco**  
*Sheeters*



**Pastorizzatore**  
*Counter-top batch freezer*



# MACCHINE PER PIZZERIA, GASTRONOMIA E RISTORAZIONE



**Impastatrici a braccia tuffanti**  
*Mixers with diving arms*  
 Vasca fissa o estraibile  
 Automatiche  
 Da 45 a 350 kg di impasto



**Planetarie**  
*Planetary mixers*  
 Da 5-8-12 lt



**Impastatrici a spirale**  
*Spiral mixers*  
 Da 10 a 80 kg di impasto  
 2 velocità



**Forno per pizza**  
*Pizza oven*  
 Elettrico o a gas



**Forno per pizzeria o gastronomia**  
*Pizza and gastronomy oven*  
 Elettrico o a gas



**Forno a convezione**  
*Combi oven with touch screen*



**Tagliaverdure / tagliamozzarella**  
*Macines for vegetables and mozzarella cutting*



**Stendipizza**  
*Pizza formers*



**Banchi per pizzeria**  
*Prearranged pizza counter*



**Forno a tunnel modulare per pizzeria e gastronomia**  
*Modular tunnel oven for pizza*  
 Elettrico o a gas



**Forni a convezione rotor**  
*Rotor convention oven*



**Forno per pizza napoletana completo di bruciatore a gas**  
*Professional oven with gas burner for neapolitan pizza for resturants and pizzerias*





# MACCHINE PER PIZZERIA, GASTRONOMIA E RISTORAZIONE



**Cucina monoblocco**  
Monoblock kitchen



**Friggitrice**  
Electrical and gas fryers  
Elettrica o a gas  
Da banco o mobile



**Lavastoviglie capot**  
Hood-type dishwasher



**Lavaoggetti**  
Lavateglie  
Dishwasher



**Confezionatrice sottovuoto**  
Vacuum packaging machine



**Cuocipasta**  
Pasta cooker



**Fry top**  
Fry top



**Lavatazzine**  
Dishwasher



**Roner per cottura sottovuoto**  
Roner



**Girarrosti verticale**  
Vertical electric and gas barbecues  
Elettrici o a gas



**Cutter**  
Cutter





# ARREDAMENTI INOX LINEA FREDDO



**Armadi refrigerati**  
*upright cabinet*  
Singoli o doppi  
TN-BT



**Banco refrigerato**  
*Combined positive/negative counter*



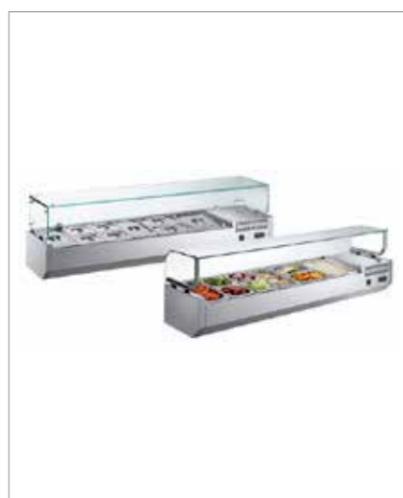
**Cella di refrigerazione**  
*Retarde-prover room*



**Abbattitori**  
*Blast chiller / shock freezer*  
5-10 teglie



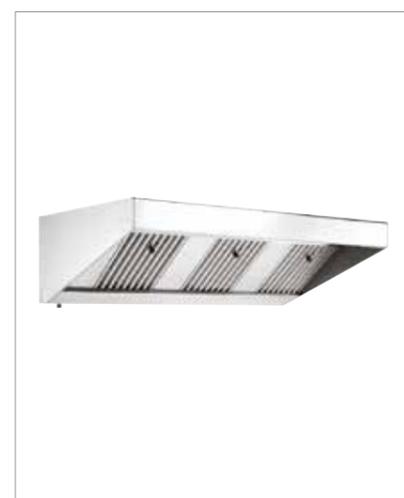
**Armadi e banchi fermalievitazione**  
*Retarde prover cabinet-counter*



**Vetrine refrigerate porta ingredienti**  
*GN refrigerated display cabinet*



**Lavelli su gambe o armadiettati**  
*in acciaio inox*  
*Stainless steel sink*



**Cappe**  
*Hoods*  
In acciaio inox



**Arredamenti inox completi**  
*Stainless steel furniture*



**Minuteria varia**  
*Kitchen accessories*



## MACCHINE PER INDUSTRIA



Linee automatiche  
Automatic lines



Tunnel di raffreddamento  
Cooling tunnel



Tank di scioglimento  
Dissolution tank



Temperatrici  
Tempering machine



Colatrici per cioccolato  
Chocolate machine



Colatrici per biscotti  
Dosing-dropping machines for biscuits



Sfogliatrice automatica  
Automatic rolling machines



Macchine per gelatina  
Machines for jelly



Confezionatrice orizzontale  
Horizontal wrapping machine



Taglierina industriale automatica  
Automatic industrial cutter



Taglierina industriale per taglio  
pan di spagna, friselle, hot dogs  
Automatic industrial cutter



Tavolo da lavoro con calibratore  
Work table calibrator



**UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA  
CHE PROSEGUE E SI RINNOVA.  
UN TEAM AFFIATATO E SEMPRE PRONTO.  
UNA PASSIONE CHE SI COLTIVA FIN DA PICCOLI.**

**3G** *L'Arte Bianca* since 1958 S.r.l.

L'innovazione della tradizione.





Impianti completi per panifici, pasticcerie, gelaterie, pizzerie e ristorazione.

**3G SRL**

Via Marmolada, 25/27 (Z.I. Gerli)

20095 Cusano Milanino (MI)

Tel: +39 02 6131385

commerciale@3glartebianca.it

3glartebianca.it



Seguici su  