

K

A

KAULA

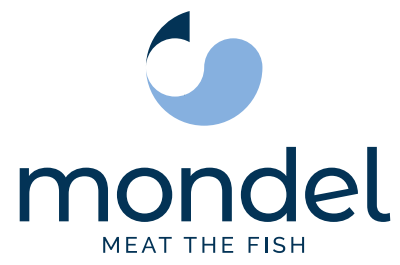
U

L

A



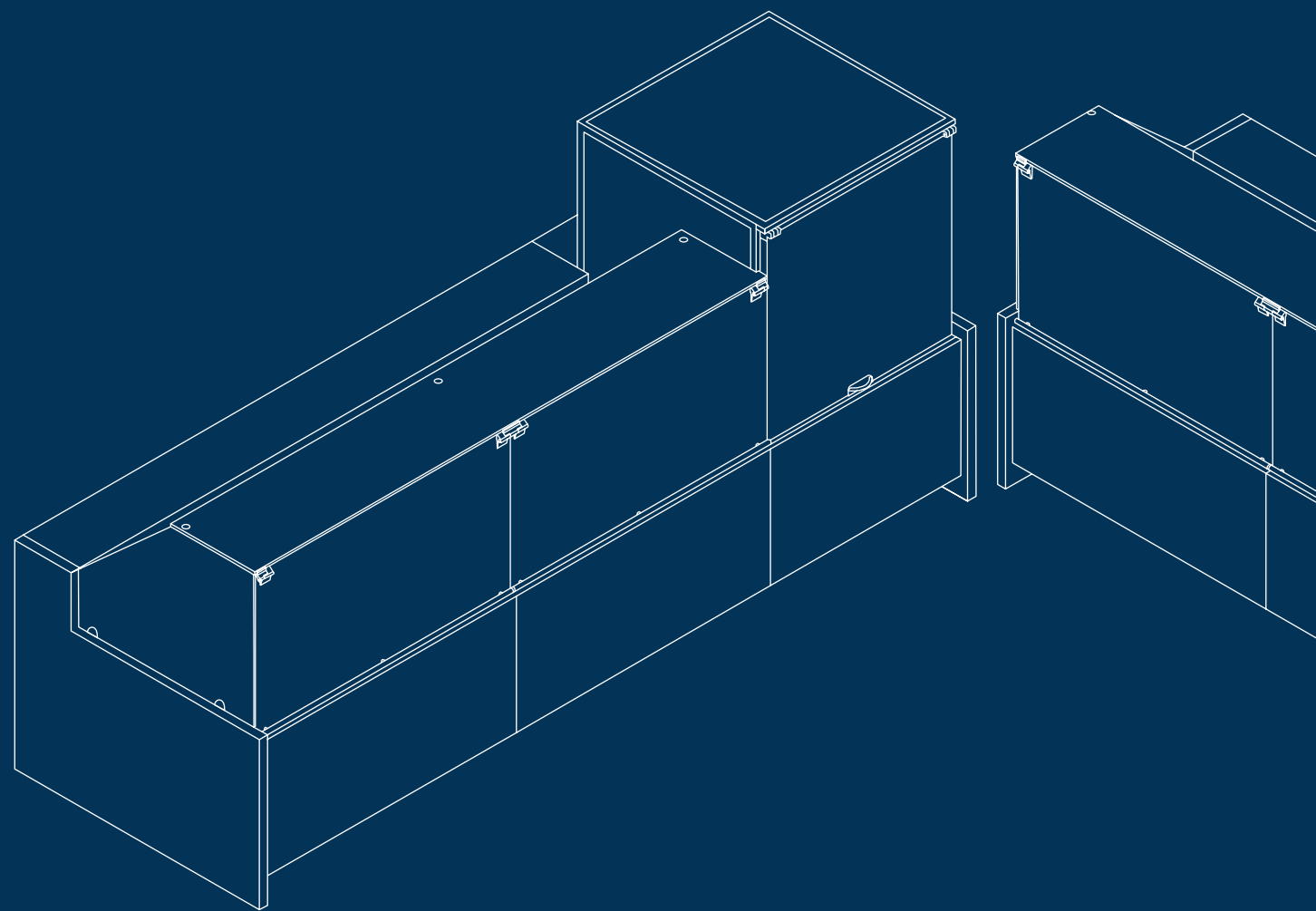
mondel  
MEAT THE FISH





# KAULA

Kaula è l'evoluzione del tuo punto vendita: un banco completo e perfettamente personalizzabile per esprimere al meglio le potenzialità del tuo locale. Alla vendita di carne si affianca l'esposizione dei tagli più pregiati grazie all'innovativa Dry Age Tower.



Kaula represents the evolution of your sales point: a complete and fully customizable counter to fully express your venue's potential. Sell meat with a display of the finest cuts thanks to the innovative Dry Age Tower.

Kaula est l'évolution de votre point de vente: un comptoir complet et parfaitement personnalisable pour exprimer au mieux les potentialités de votre établissement. L'innovante Dry Age Tower, permet d'exposer les morceaux de viande les plus précieux.

Kaula ist die Weiterentwicklung Ihrer Verkaufsstelle: eine komplette und perfekt anpassbare Theke, die das volle Potenzial Ihrer Räumlichkeiten zum Ausdruck bringt. Neben dem Fleischverkauf werden die besten Stücke im innovativen Dry Age Tower ausgestellt.

Kaula Dry Age Tower impiega per la frollatura della carne un metodo antico rivisitato in chiave moderna. Il sistema Dry Aged Beef assicura un delicato processo di maturazione che permette di ottenere un prodotto d'eccellenza, nel gusto e nelle qualità organolettiche.

Kaula Dry Age Tower provides a new take on the ancient method for aging meat. The Dry Aged Beef system guarantees a delicate curing process that ensures the finest product in terms of both taste and organoleptic properties.

Pour la maturation de la viande, Kaula Dry Age Tower utilise une méthode ancestrale revisitée avec une touche moderne. Le système Dry Aged Beef, assure un processus de maturation délicat qui donne au produit un goût unique et d'excellentes caractéristiques organoleptiques.

Der Kaula Dry Age Tower verwendet eine uralte Methode der Fleischreifung, die in einer modernen Form neu interpretiert wird. Das Dry Aged Beef-System gewährleistet einen schonenden Reifungsprozess, der zu einem Produkt mit hervorragenden geschmacklichen und organoleptischen Eigenschaften führt.



# KAULA

Tutto ciò di cui il tuo locale ha bisogno. Kaula è il banco perfetto per Deli, Risto-Macellerie e Concept Restaurant: non solo carne ma anche prodotti di gastronomia, preparati pronti a cuocere, specialità tipiche come salumi e formaggi.

Everything your venue needs. Kaula is the perfect counter for delis, butcher's restaurants, and concept restaurants: not only for meat but for delicatessens, ready to cook dishes and local specialties such as cured meats and cheeses.



# KAULA

Personalizza ogni dettaglio per ottenere il banco perfetto per te. Dai agli angoli la forma che preferisci: grazie alle eccellenti lavorazioni dei nostri esperti artigiani il risultato sarà un pezzo unico, in tutti i sensi.

Customize every detail to get the perfect counter for you. Choose corners in the shape you want: thanks to the excellent workmanship of our expert craftsmen, the result will be a unique piece, in every sense.



Per chi vuole lasciare massima libertà al cliente ma senza rinunciare alla customizzazione del banco, c'è il modello Kaula V3 SLIM, dotato di un piano espositivo più stretto (73 cm).



For those who want to leave maximum freedom to the customer without sacrificing the customization of the counter, Kaula V3 SLIM is equipped with a narrower display surface (73 cm).

Pour ceux qui souhaitent laisser un maximum de liberté au client mais sans sacrifier la personnalisation du comptoir, le modèle Kaula V3 SLIM, doté d'une surface d'affichage plus étroite (73 cm).

Für alle, die dem Kunden maximale Freiheit lassen möchten, ohne auf die Individualisierung der Theke zu verzichten, bietet Kaula V3 SLIM eine schmalere Displayfläche (73 cm).





Kaula è disponibile anche con sistema ventilato, pensato appositamente per le gastronomie: dai preparati pronti a cuocere alle specialità più pregiate, ogni prodotto avrà la migliore esposizione.

In versione Self-Service, Kaula è perfetto per il take away di preparati, piatti pronti, sandwich e bevande.



Kaula is also available with a ventilated system, designed specifically for delicatessens: from ready-to-cook preparations to the finest specialties, each product will have the best exposure.

Kaula est également disponible avec un système ventilé, conçu spécifiquement pour les épiceries fines: des préparations prêtes à cuire aux spécialités les plus fines, chaque produit aura la meilleure exposition.

Kaula ist auch mit einem speziell für Feinkostgeschäfte entwickelten Belüftungssystem erhältlich: von kochfertigen Zubereitungen bis hin zu feinsten Spezialitäten wird jedes Produkt optimal präsentiert.

The Self-Service version of Kaula is perfect for take-away dishes, ready meals, sandwiches, and drinks.

En version Self-Service, Kaula est parfait pour les plats à emporter, les sandwiches et les boissons.

In der Selbstbedienungsversion eignet sich Kaula perfekt für Take-away-Zubereitungen, Fertiggerichte, Sandwiches und Getränke.

Realizziamo Kaula nel colore che preferisci. Nessuna palette tra cui scegliere, ma massima elasticità e totale libertà, per avere un banco perfettamente integrato nel suo ambiente.



We make Kaula in the colour of your choice. No palette to choose from, but the utmost flexibility and complete freedom for a counter that perfectly fits its environment.

Nous réalisons Kaula dans la couleur que vous préférez. Il n'existe aucune palette sur base de laquelle choisir la couleur, mais bien un maximum d'élasticité et une liberté totale, pour avoir un comptoir parfaitement intégré à votre contexte.

Wir stellen Kaula in der Farbe Ihrer Wahl her. Keine Farbpalette zur Auswahl, sondern maximale Flexibilität und völlige Freiheit für eine Theke, die sich perfekt in ihre Umgebung einfügt.



Il sistema MVS, con refrigerazione doppio-statica ventilata, è studiato specificamente per la carne, e capace di garantire conservazione ed esposizione al top.



The MVS system with ventilated double-static refrigeration is specifically designed for meat and guarantees top-of-the-range conservation and display.

Le système MVS, avec double réfrigération statique-ventilée, est spécialement étudié pour la viande et est en mesure de garantir une conservation et une exposition top niveau.

Das MVS-System mit doppelt statisch belüfteter Kühlung wurde speziell für Fleisch entwickelt und ist in der Lage, eine erstklassige Konservierung und Präsentation zu gewährleisten.

# Features



Vetro retto  
Straight glass  
Vitre droite  
Gerades Glas



Self Service



Ventilato con due ripiani  
refrigerati  
Ventilated with two  
refrigerated shelves  
Ventilé avec deux étagères  
réfrigérées  
Belüftet mit zwei gekühlten  
Regalen



Ventilato con tre ripiani  
refrigerati  
Ventilated with three  
refrigerated shelves  
Ventilé avec trois étagères  
réfrigérées  
Belüftet mit drei gekühlten  
Regalen



Ventilato  
Ventilated  
Ventilé  
Belüftet



Doppio statico / Ventilato  
Double static / Ventilated  
Double statique / Ventilé  
Doppelt statisch / Belüftet



Caldo secco  
Dry heat  
Chaleur sèche  
Trockene Hitze



Caldo ventilato  
Ventilated heat  
Chaleur tournante  
Heiß belüftet



Dry Age Tower  
canalizzabile al banco  
Kaula MVS.

Dry Age Tower  
connected to the Kaula  
MVS counter.

Dry Age Tower canalisé  
au comptoir Kaula MVS.

Dry Age Tower, der mit  
der Kaula MVS-Theke  
verbunden ist.



Ripiani illuminati a LED.

LED illuminated  
shelves.

Etagères avec  
éclairage LED.

LED-beleuchtete  
Regale.



Porta posteriore con  
apertura a battente,  
per un facile accesso  
all'allestimento  
dell'espositore.

Rear door with swing  
opening for easy access  
to the display stand.

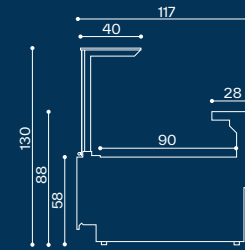
Porte battante arrière,  
afin d'accéder facilement  
et aménager le  
présentoir.

Aufklappbare hintere Tür  
für einfachen Zugang zur  
Auslage.

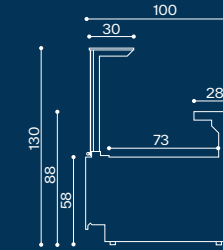
# Una marcia in più per il tuo locale.

L'evoluzione del tuo business si chiama Kaula: un banco completo e altamente personalizzabile, con le migliori soluzioni per la conservazione, l'esposizione e la vendita di carne, piatti di gastronomia e prodotti tipici.

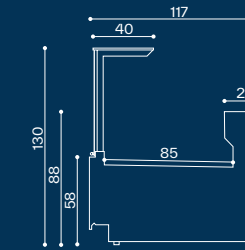
KAULA V3



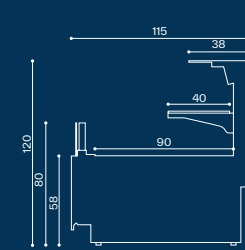
KAULA V3 SLIM



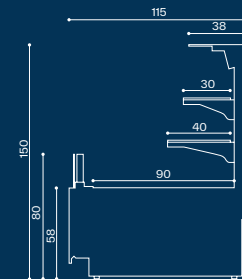
KAULA MVS-3



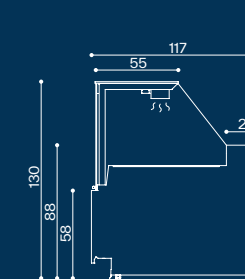
KAULA V120



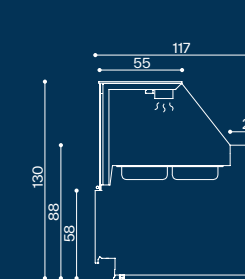
KAULA V150



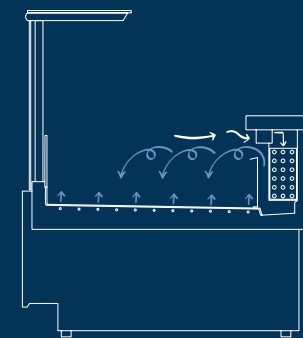
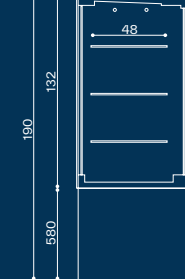
KAULA H3



KAULA HV3



KAULA DRY AGED TOWER



## Sistema MVS: conservazione ed esposizione al top.

Grazie al fondo del banco refrigerato, realizzato in acciaio Inox 304 e composto da diversi strati di materiali ad alta conducibilità termica, il freddo viene distribuito in maniera ottimale.

## MVS system: top-of-the-range storage and display.

The refrigerated counter base, made from 304 stainless steel and composed of multiple layers of materials with high thermal conductivity, ensures the cold is optimally distributed.

## Système MVS: conservation et exposition top niveau.

Grâce au fond du comptoir réfrigéré, réalisé en acier inox 304 et composé de plusieurs couches de matériau à conductivité thermique élevée, le froid est réparti de manière optimale.

## MVS-System: Konservierung und Auslage vom Feinsten.

Dank des Bodens der Kühltheke aus rostfreiem Stahl 304, der aus mehreren Schichten und Materialien mit hoher Wärmeleitfähigkeit besteht, wird die Kälte auf optimale Weise verteilt.

**Something extra for your venue.**  
The next stage in your business' development is called Kaula: a complete and highly customizable counter offering the best solutions for the storage, display and sale of meat, gastronomy dishes and typical products.

**Un atout supplémentaire pour votre établissement.**  
L'évolution de votre business s'appelle Kaula: un comptoir complet et totalement personnalisable, avec les meilleures solutions pour la conservation, l'exposition et la vente de viande, plats de service-traiteur et produits typiques.

**Ein zusätzlicher Vorteil für Ihr Unternehmen.**  
Die Weiterentwicklung Ihres Geschäfts heißt Kaula: eine komplette und höchst anpassbare Theke mit den besten Lösungen für die Aufbewahrung, die Präsentation und den Verkauf von Fleisch, gastronomischen Gerichten und traditionellen Produkten.

# The Evolution of Butchery

