



Dolce Magic Srl

Dolce Magic Srl



BESOZZO (VA) | ITALIA
DOLCE MAGIC SRL
 AZIENDA DI PRODUZIONE DOLCIARIA
 www.dolcemagic.it

UN'INCANTEVOLE DOLCEZZA

Nel comune di Besozzo, in Lombardia, sorge un luogo magico dove la dolcezza e la qualità danzano in armonia: Dolcemagic. Fondata nel 1998 da giovani imprenditori con una passione condivisa per la pasticceria, ha trasformato l'amore per i dolci in un'arte culinaria che conquista i palati di clienti italiani ed esteri.

Dolcemagic conta più di 150 diversi tipi di prodotti, suddivisi tra pasticceria fresca e pasticceria secca, sapientemente preparati ogni giorno all'interno dello stabilimento, con turni dedicati e stringenti norme igieniche per garantire il miglior servizio possibile.

Torte, pasticcini, crostate, delizie quotidiane preparate con cura e freschezza; biscotti, frollini e altre prelibatezze che resistono al passare del tempo sono solo alcuni dei "prodotti magici" di cui respiriamo il profumo visitando la Fabbrica.

"La qualità prima di tutto" spiega Mauro Malvasi, socio e direttore della produzione nello stabilimento di Besozzo "Il nostro è un impegno costante per soddisfare le esigenze dei clienti: la cura è in ogni fase della produzione e la ricerca di tecnologie all'avanguardia hanno portato a una certificazione IFS food, attestando gli elevati standard raggiunti".

Oggi, l'azienda è diventata un'industria dolciaria che fornisce centinaia di clienti sia nel commercio tradizionale che nella grande distribuzione in Italia e all'estero. Una posizione guadagnata grazie alla fiducia che le persone ripongono nella sicurezza dei loro prodotti e soprattutto dei loro processi: dalla scelta della materia prima, ai macchinari utilizzati per il lavaggio delle teglie e utensili impiegati per la preparazione dei dolci, lo standard rispettato è altissimo.



Salvatore Sabato
 Responsabile montaggio Macchine a Nastro, Comenda





"Il nostro viaggio con Comenda è giunto già alla seconda generazione di lavaoggetti a nastro. Abbiamo iniziato con un modello elettromeccanico per poi ricontattare l'azienda nel 2021 e passare a una soluzione tecnologicamente avanzata" spiega Malavasi, **"I volumi di teglie e utensili da lavare ogni giorno sono molto alti. La nostra lavastoviglie deve essere robusta, potente e non fermarsi mai.** L'obiettivo principale per noi era mantenere la stessa qualità del primo modello, ma con accessori che semplificassero ancora di più il lavoro degli operatori e ci aiutassero a migliorare le prestazioni".

Il modello di lavaoggetti a nastro NG902 installato presso lo stabilimento di Besozzo garantisce un lavaggio veloce ed efficace su oggetti di grandi dimensioni grazie al suo passaggio utile di 650x840 mm e, con il modulo di risciacquo Ecorinse, permette un risparmio di acqua grazie alla tecnologia multistadio.

"La scelta di un modulo di asciugatura con soffiaggio superiore e inferiore garantisce maggiore velocità nelle operazioni" continua Malavasi, **"le teglie sono pronte per essere subito riutilizzate o per essere stoccate;** inoltre, il nuovo sistema di controllo con connessione Wi-Fi mi regala serenità: i tecnici possono monitorare da remoto la macchina e rilevare in ogni momento qualsiasi possibile anomalia oppure controllare l'usura dei componenti".



Mauro Malavasi (a sinistra) e **Tony Piazza** (a destra)
Soci e Direttori di DolceMagic Srl.

Un'altro beneficio che distingue Comenda dalla concorrenza è la possibilità di fornire tutte le lavastoviglie a tunnel, sia in configurazione elettrica che a vapore. **In questo caso, sfruttando la presenza di allacciamento a vapore all'interno dello stabilimento, DolceMagic ha la possibilità raggiungere un notevole risparmio elettrico quotidiano, con la scelta di un modello alimentato a vapore.**

"Da grandi tecnologie derivano grandi responsabilità" scherza Salvatore Sabato, responsabile del montaggio macchine a nastro in Comenda **"I clienti sono abituati a vedere le loro lavastoviglie nei progetti o alla consegna durante l'installazione; sulla mia linea invece partiamo da una vite e costruiamo macchinari da oltre 12 metri di lunghezza. Diamo vita a tecnologie uniche, ricercando e assemblando i singoli componenti con precisione e attenzione ai dettagli,** anche quando si tratta di macchine a vapore dove è richiesta una componentistica dedicata in grado di resistere nel tempo alla pressione e alle alte temperature".

Allo stesso modo, DolceMagic ricerca ogni singolo ingrediente che compone i suoi dolci. Non è solo una pasticceria; è un incantesimo che si rinnova ogni giorno. Ogni boccone racconta una storia di passione, qualità e dedizione. E mentre il profumo dei dolci si diffonde nell'aria, Besozzo diventa un luogo ancora più dolce grazie a questa magica creazione culinaria.

**LA QUALITÀ
PRIMA DI TUTTO**

