

# aziende

## INOXPIÙ TECNOLOGIA SU MISURA

L'azienda trentina si prefigge di rispondere alle esigenze di tutti i ristoratori con le sue cucine realizzate ad hoc che coniugano innovazione e cura artigianale


**S**ono tanti gli elementi che spingono i ristoratori a scegliere per il proprio locale una cucina Inoxpiù: tecnologia avanzata, risparmio energetico e personalizzazione. Alla base dell'attività che caratterizza l'azienda di Ravina (TN) sta infatti il rapporto diretto con le necessità del cliente, considerato un vero e proprio partner nella progettazione della cucina. *"Una delle caratteristiche che contraddistingue i nostri componenti" - afferma Andrea Zuccatti, titolare dell'azienda - "è senz'altro la versatilità, così come la nostra produzione: siamo in grado di realizzare sia piani unici che modulari, cucine su piedini o su zoccolatura, completamente in acciaio inox oppure colorate e con piani di lavoro in vari materiali. Inoltre proponiamo moltissime soluzioni tecniche ad hoc per rendere la cucina ancora più facile da pulire, ergonomica e funzionale".* La collaborazione con il ristoratore parte dall'analisi della situazione del locale: numero di coperti, tipo di servizio, spazi disponibili, limitazioni architettoniche e normative. Poi si passa alla fase progettuale, scegliendo le attrezzature più adeguate e cercando di sfruttare al meglio lo spazio. Oltre ad avere una soluzione personalizzata, l'utente ha la sicurezza di lavorare in un ambiente pulito, comodo e soprattutto conveniente:



Sopra, la cucina *Inoxpiù* del ristorante Vitello d'Oro di Udine, Chef e Patron Massimiliano Sabinot.

Sotto, quella della Locanda Margon di Ravina (TN), ristorante Stella Michelin, Chef Walter Miori



le attrezzature *Inoxpiù* garantiscono una produttività doppia e un risparmio energetico certificato rispetto al vecchio impianto a gas; inoltre la tecnologia applicata rende le temperature della cucina mediamente quindici gradi più basse, l'aria più respirabile senza gas combustibili e incombustibili, mentre le operazioni di pulizia sono agevolate dall'assenza di fessure ed interstizi. Con una garanzia di cinque anni le *Smart Kitchens* di *Inoxpiù* rendono il lavoro in cucina più piacevole e facile grazie al loro valore aggiunto determinato da prestazioni eccellenti e soluzioni adatte a ogni locale. 

## Indurre alla perfezione.



monoblocco cottura  
Unica personalizzabile.

**9** esemplari  
esclusivi e personalizzati



**10** anni  
di garanzia assicurata



**90** secondi  
per bollire un litro di acqua



**1** certezza  
aver scelto il meglio

