

È il piano di cottura. E proprio questa sofisticata tecnologia rappresenta la produzione principe di

Inoxpiù che, già nei primi anni '90, unica sul mercato e dopo approfondite ricerche, ha abbandonato il sistema a gas in favore di quello elettrico, per lanciare sul mercato nazionale il primo blocco cottura elettrico ad alte prestazioni, bassi consumi e grande affidabilità.

“Eravamo sicuri che questo sarebbe stato il futuro della ristorazione – spiega il Marketing Manager Angelo Monaco – e oggi, clienti e concorrenti riconoscono la lungimiranza delle nostre scelte e la qualità dei nostri sistemi. Infatti, superati i pregiudizi sull'eccessivo impiego di energia e sulla bassa resa, un impianto Inoxpiù con i suoi piani a induzione è capace di far bollire un litro d'acqua in 90 secondi e, aspetto ancor più interessante, ha un'elevatissima efficienza energetica del 97%: per ogni Euro speso, 0,97 Euro sono calore che raggiunge il prodotto. Valori che alla fine del mese diventano risparmi concreti ai quali si aggiungono la velocità del servizio, l'ambiente di lavoro sempre pulito e fresco, e il rispetto di tutte le normative di sicurezza”.



L'ANIMA DELLA CUCINA





La potenza

“Ecco un altro tabù superato dalla nostra tecnologia – continua Monaco – oggi alla seconda generazione di sviluppo. Pochi chilowatt di potenza per gestire impianti completi. Una soluzione che ci ha permesso non solo di soddisfare le esigenze dei rifugi alpini delle nostre zone, ma è diventata nel tempo prerequisito imprescindibile per la migliore gestione di qualsiasi impianto cucina.

E poi c'è il “su misura”, perché noi lavoriamo solo su commessa, utilizzando moderne attrezzature prodotte direttamente. Il nostro cliente può contare su soluzioni personalizzate per ottimizzare gli spazi in cucina, per facilitare le pulizie a fine servizio e per soddisfare il proprio gusto personale nella scelta dei colori e dei rivestimenti”.



Cucine da collezione

È la novità di quest'anno che viene a suggellare oltre quindici anni di cucine elettriche ad alte prestazioni e bassi consumi. Vero e proprio gioiello di tecnologia e design, Unica è un monoblocco in tiratura limitata studiata per l'open-cooking, sia per scuole di cucina sia per coloro che desiderano il professional a casa.



THE ESSENCE OF THE KITCHEN

That's the cook top. And just this sophisticated technology is the main production of Inoxpiù, which already at the beginning of the '90s abandoned, after many researches, the gas system and adopted the electric one to launch on the national market the first high-performance electric cooking surface with low consumption and high reliability.

“We were sure that it was the future of catering”, explains the Marketing Manager Angelo Monaco, “and today both customers and competitors recognize the long-sight of our choices and the quality of our systems. As a matter of fact, once overcome the prejudices on the exaggerate consumption of energy and low performance, an Inoxpiù system with its induction tops is able to boil a litre of water in 90 seconds and to show very high energy efficiency of 97%: each euro of cost includes 0.97 euros of heat achieved by the product. Figures that at the end of the month become actual money saving, to which prompt service, clean and airy work environment and the respect of all safety regulations must be added.

Power

“That is another taboo, which we were able to overcome thanks to our technology”, continues Monaco, “today at the second development generation. Only a few kilowatts are enough to manage the entire system.

This solution not only allowed us meeting the needs of mountain huts in our area, but has become in time the unavoidable necessity of the best management of each kitchen plant. Then the plant is “customized”, as we work only upon an order, using modern equipment that we directly produce. Our customer can select customized solutions to optimize the kitchen spaces and make easier cleaning at the end of the service and meet individual tastes.