

Credendo da sempre che il futuro della ristorazione sia legato all'adozione di sistemi interamente elettrici, Inoxpiù da oltre vent'anni produce cucine professionali basate su questa tecnologia, a basso consumo energetico. Le ha progettate e continuamente innovate, non solo per eliminare i rischi di esplosioni e incendi, inevitabilmente legati agli impianti a gas, ma anche per ridurre al minimo l'assorbimento energetico. Tecnologie di ultima generazione permettono di sfruttare al meglio ogni singolo Kw di energia richiesta e i consumi energetici risultano decisamente inferiori, non solo rispetto a quelli di una comune cucina elettrica ma anche in confronto a un sistema a gas di dimensioni simili. Tutti gli impianti cucina Inoxpiù inoltre sono automaticamente regolati da un sistema computerizzato che permette di distribuire l'energia dove è realmente necessaria, ottimizzando i consumi ed evitando inutili sprechi.

LA CUCINA DEL FUTURO

Sistemi intelligenti

Le tecnologie innovative con cui sono costruite, permettono alle cucine Inoxpiù di ottenere performances di altissimo livello. Dispersioni di calore ridotte al minimo nelle piastre a induzione, irraggiamento termico quasi azzerato per i fry-top, speciali resistenze per friggitorici e cuocipasta: tutti questi accorgimenti si traducono in tempi di cottura brevissimi (90 secondi per portare a ebollizione un litro di acqua), minimi sbalzi di temperatura, migliore gestione del servizio.



LE CUCINE INTELLIGENTI DI INOXPIÙ, POSSONO ANCHE ESSERE PERSONALIZZATE SECONDO LE ESIGENZE DEL CLIENTE

INOXPIÙ INTELLIGENT KITCHENS MAY BE CUSTOMISED ACCORDING TO THE CUSTOMER'S NEEDS



LA LINEA FUTURA: RISPARMIO ENERGETICO, AMBIENTE DI LAVORO IDEALE, PRESTAZIONI ELEVATISSIME, AFFIDABILITÀ, DESIGN E PERSONALIZZAZIONE

THE FUTURA LINE: SAVES ENERGY; IS AN IDEAL WORKPLACE; OFFERS TOP PERFORMANCE; IS RELIABLE; BOASTS QUALITY DESIGNS; MAY BE CUSTOMISED AT WILL



SONO FIRMATE INOXPIÙ ANCHE LE CUCINE DELLA LOCANDA MARGON

THE KITCHENS OF THE LOCANDA MARGON ARE DESIGNED BY INOXPIÙ

THE KITCHEN OF THE FUTURE

Certain, as ever, that the future of professional cooking lies in the use of entirely electrical systems, Inoxpiù has been producing energy-saving professional kitchens for over twenty years. They have been designed and innovated on a continuous basis, not only to eliminate the risk of explosion or fire inevitably connected with gas systems, but also to reduce energy consumption to a minimum. Cutting-edge technologies enable each Kw of energy to be exploited to the full. In this way, energy consumption is reduced dramatically, not only when compared with a common electrical kitchen, but also with a gas system of similar size. Furthermore, all Inoxpiù kitchen appliances are automatically regulated by a computerised system that distributes energy where it is really needed, optimising consumption and avoiding unnecessary waste.

Intelligent systems

The innovative technologies adopted allow Inoxpiù kitchens to achieve top levels of performance. Heat dispersion is reduced to a minimum in induction hobs, while thermal radiation is virtually eliminated in fry-tops, and fryers and pasta cookers are equipped with special elements. All these improvements translate into exceptionally short cooking times (90 seconds to boil a litre of water), better control of sudden temperature changes, and improved service management.