

Leader in cucine intelligenti

Da vent'anni Inoxpiù realizza cucine ad alte prestazioni, in grado di abbattere considerevolmente i consumi energetici. Soluzioni e prodotti tecnologici e innovativi, ma anche eleganti e attenti al design e all'ergonomia



Inoxpiù nasce nel 1984 con una mission chiara e definita: fornire ai propri clienti cucine intelligenti, ovvero affidabili nel tempo, intuitive nell'utilizzo e che garantissero un basso costo di gestione. Un obiettivo che, negli anni, l'azienda ha perseguito con costanza e tenacia, producendo soluzioni tecnologicamente avanzate e innovative, spesso in grado di anticipare le richieste del mercato. Basti pensare che le cucine elettriche di Inoxpiù hanno un rendimento energetico che raggiunge il 97%, ciò significa che non viene dissipato calore nell'ambiente, sempre fresco e pulito, e, soprattutto, che si

dispone di un impianto velocissimo nel raggiungere le temperature desiderate. Il Sistema Inoxpiù, infatti, permette di livellare i picchi di consumo energetico, abbattendo enormemente la necessità di potenza elettrica installata, tutto coerente con una pianificazione economica oculata.

Pionieri in questo campo, da venti anni realizzano la cucina del futuro, scegliendo sempre il meglio in termini di materiali e tecnologie impiegati.

Tali caratteristiche, unite alla natura esclusivamente elettrica del sistema, hanno permesso di progettare meravigliosi ambienti cucina a vista in prestigiosi palazzi storici, senza deturpare l'ambiente facendo risparmiare ai clienti le spese per porte e altri dispositivi antincendio.

Design e alte prestazioni

Tecnologia e innovazione, ma non senza un design elegante e funzionale che, oltre ad arredare, rende veloci le operazioni di pulizia ed è curato in ogni dettaglio nel rispetto dell'ergonomia. Le elevate prestazioni delle attrezzature sono poi supportate da una robustezza senza uguali, sintesi di una progettazione attenta, della qualità dei materiali impiegati e di una cura artigianale nella produzione.

Senza dimenticare che l'azienda segue con attenzione ogni cliente in ogni scelta offrendo un servizio integrato di progettazione, di produzione, di installazione e di training on job.

Il tutto per fornire al settore della ristorazione un sistema affidabile, garantito 5 anni su tutti i componenti elettrici ed elettronici, perché lavorare in qualità significa innanzitutto "far bene tutto". Significa offrire al cliente un Sistema di Qualità: grazie a questo Inoxpiù certifica sul contratto d'acquisto il consumo dell'impianto progettato, ripagando così la fiducia dei suoi ristoratori e dimostrando come sia possibile ottenere fino al 50% di risparmio nei costi gestione rispetto a un'analogia cucina a gas.

