

aziende

INOXPIÙ

Il futuro in cucina

Se cucinare è un'arte, sicuramente la creatività e l'ispirazione degli chef troveranno stimoli e suggestioni nelle linee accattivanti e colorate delle cucine Inoxpiù, curatissime nel design, eccezionali nelle prestazioni. Gli impianti a vista che, accanto al classico acciaio, vengono proposti in originali versioni cromatiche personalizzate fin nei minimi dettagli, renderanno ogni cucina unica e a misura di cuoco. Ma l'estetica non è tutto. Presenti sul mercato dal lontano 1984, le cucine elettriche Inoxpiù da sempre vengono progettate nel segno dell'innovazione tecnologica. Decisamente rivoluzionari i piani cottura a induzione elettromagnetica che azzerano gli inconvenienti legati all'uso dei tradizionali fornelli a gas quali odori e fumi di combustione, padelle annerite, ugelli otturati e soprattutto elevatissime temperature in cucina. La tecnologia a induzione garantisce infatti climatizzazione ottimale, igiene e comfort, in poche parole un ambiente di lavoro piacevole e sicuro. Essendo minima la dispersione di calore la cucina si manterrà sempre fresca, mentre l'aria non risulterà appesantita da gas o fumi di cottura. Anche la manutenzione si rivelerà facilitata dato che il vetroceramica inserito a filo nel piano di lavoro si lava con un colpo di spugna e, rimanendo freddo, impedisce l'incrostazione delle fuoriuscite accidentali di cibo. E i vantaggi non finiscono qui. Lavorare in una cucina Inoxpiù significa anche abbattere drasticamente i consumi energetici. Le speciali tecnologie alla base di tutte le attrezzature insieme alla gestione computerizzata di tutto l'impianto permettono di ridurre al minimo l'irraggiamento termico livellando i picchi di assorbimento energetico e assicurando in tal modo notevoli risparmi in termini energetici. All'altezza della situazione è poi l'ampia strumentazione in dotazione, studiata per garantire un servizio rapido e puntuale: brasiere, fry top, cuoci-pasta, friggitrici, piani riscaldanti stupiranno anche gli chef più esigenti per funzionalità, potenza e capacità di annullare i tempi morti. Provare per credere.



Più spazio all'innovazione.

1^a Cucina italiana
interamente elettrica

1^a Cucina italiana a
risparmio energetico

1^a Cucina italiana con
5 anni di garanzia



mod. Futura 180: personalizzabile.



Inoxpiù Srl
via Provina 18,
Ravina (TN)
tel. 0461.923149
www.inoxpiu.com