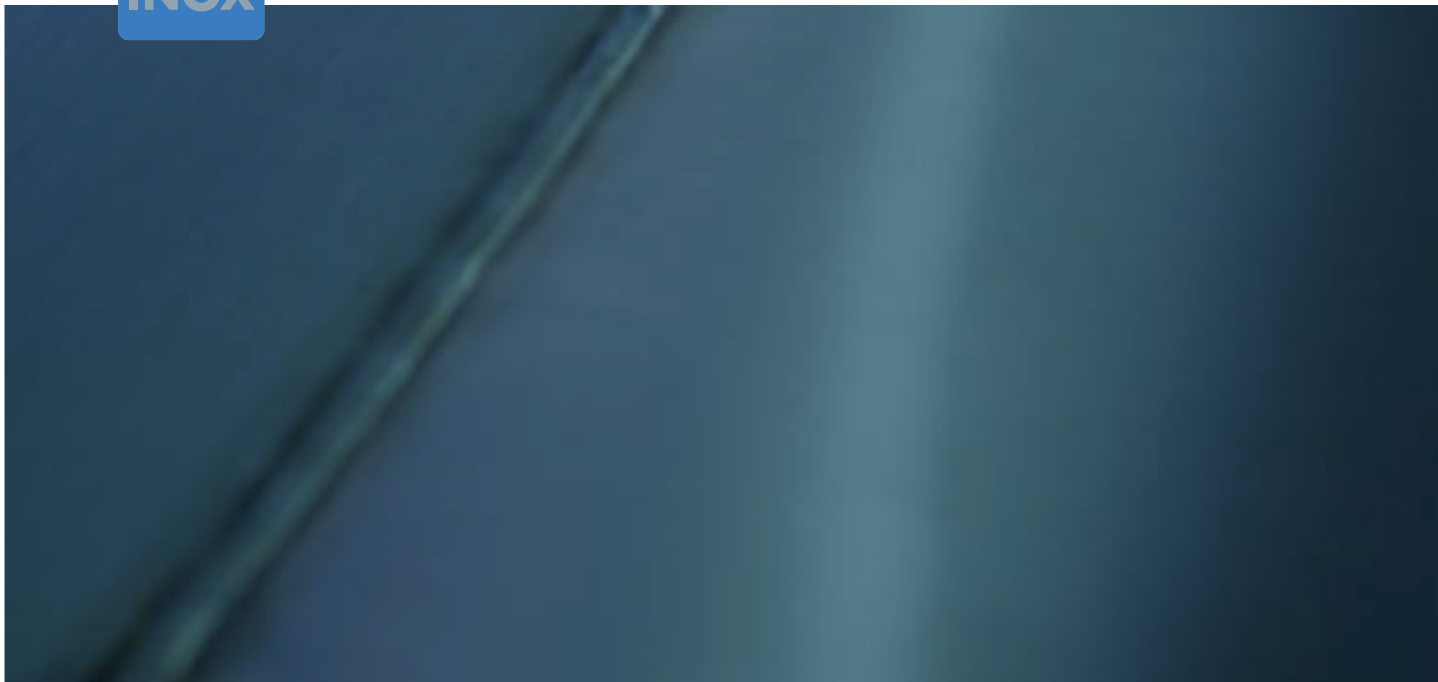


Euroinox cucine che vestono





La preparazione in cucina...

La **preparazione**, in una cucina moderna, ha necessità di essere razionale sotto il profilo del ciclo di lavoro e perfettamente pulibile dal punto di vista igienico.

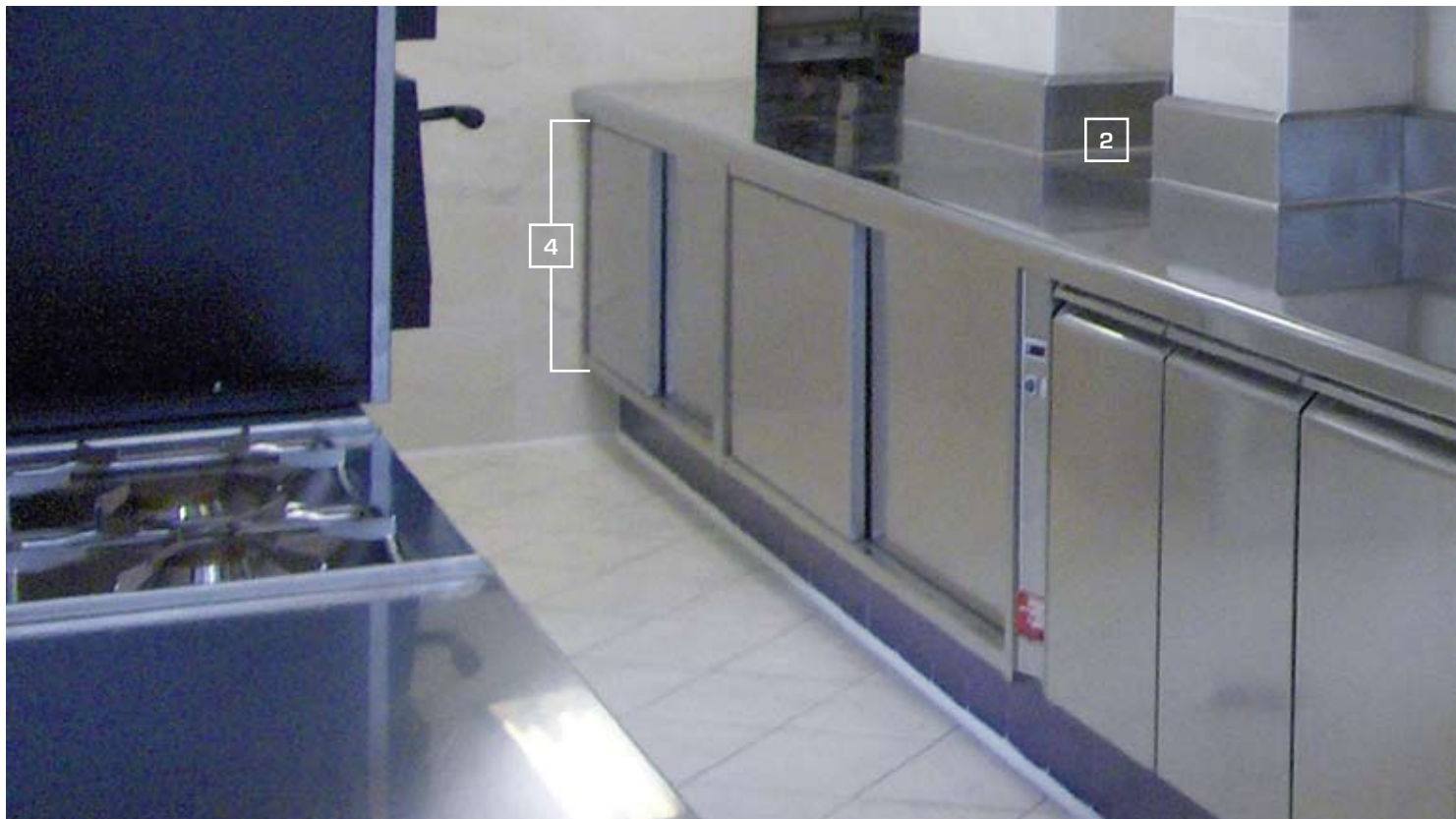
Una delle fasi del processo produttivo che deve essere attentamente valutata è la fase immediatamente successiva all'arrivo e relativo stoccaggio delle merci. La separazione funzionale fra le diverse lavorazioni, costituisce un requisito igienico fondamentale delle attività in cucina.

Il criterio di lavorazione degli alimenti generalmente identificato come "a cascata", identifica a sua volta la progressione dell'alimento nelle sue diverse fasi di lavorazione; quello che si cerca di fare è di eliminare il più possibile contaminazioni incrociate. Se è stato fatto riferimento alla separazione delle aree, è importante considerare che anche le attrezzature devono essere dedicate a specifiche lavorazioni (pre e/o post cottura).

Queste devono essere costruite da materiali idonei al contatto alimentare (tipicamente acciaio inox), valutandone spessori e livelli qualitativi in funzione delle diverse aree di lavorazione. Anche il posizionamento delle attrezzature (sbalzo, piedi, ruote, zoccolatura, ...), deve seguire le diverse esigenze di igiene e di pulibilità in cucina.

La nostra filosofia produttiva, si basa su una perfetta integrazione di funzioni neutre, riscaldate e refrigerate, dove forte omogeneità estetica e dimensionale dei nostri mobili, si combinano con piani di lavoro definibili come "sartoriali".

...e i nostri Vantaggi



1 - Piani **unici**, a garanzia di massima igienicità (migliore lavabilità delle superfici, di conseguenza, **igiene garantita**);

2 - Piani **sagomati**, per garantire il massimo sfruttamento degli spazi a disposizione, eliminando nicchie difficilmente sfruttabili e pulibili, pertanto ottimizzando in questo modo, il costo dello spazio a disposizione;

- riduzione dei tempi di pulizia;

- riduzione dei costi del personale dedicato alle fasi di pulizia;

- ambiente di lavoro più idoneo e confortevole al fine di garantire una migliore e rapida produzione, favorendo la fase di Servizio.



- 3** - Possibilità di personalizzazione dei profili del piano di lavoro, degli angoli e dell'alzatina di contenimento a seconda delle specifiche esigenze e dell'aspetto estetico.
- 4** - Possibilità di aumentare la capacità di stoccaggio (fino al 15% in più) nello stesso spazio disponibile (spesso angusto) grazie all'ampia gamma offerta (h. 660 - 710 - 760 mm).

La cura dei Dettagli



Angolo, profili e bordo antigoccia

Profili del piano di lavoro personalizzabili a seconda delle esigenze e dell'aspetto estetico. Bordo anti-goccia per la salvaguardia delle strutture sottostanti durante le fasi di esercizio.

 Bordo anti goccia



Alzatina di contenimento

Alzatine di contenimento posteriori e/o laterali, sagomabili e personalizzabili a seconda delle specifiche esigenze di progetto o delle particolari richieste del Cliente.



Sagomatura

Per l'eliminazione di nicchie poco o per nulla sfruttabili e di difficile pulibilità (punti morti).



Abbassamento

Modellazione dei piani a seconda delle esigenze al fine di favorire i flussi in ambiente di cucina, con l'ottimizzazione del personale stesso.

La cura dei Dettagli



Suola SHy

Massima sicurezza ed igiene, grazie all'elevata qualità della proposta standard (eliminazione di nicchie e spigoli vivi).



Suola Hy2

Possibilità di innalzare gli aspetti di **sicurezza** ed **igiene**, grazie agli standard igienici superiori a disposizione, rispondenti alla normativa DIN 18865-9, che ne determina le caratteristiche tecnico-costruttive delle celle che compongono i mobili. Celle completamente saldate, a tenuta stagna, prive di fughe, nicchie e spigoli vivi.



Maniglia

- Ergonomica per garantire una migliore presa/apertura;
- completa di piega salva-dita/anti-taglio;
- omogeneità estetica con maniglie di tutte le funzioni proposte.



Cerniera

- Rigorosamente in acciaio inox;
- Integrata nella struttura al fine di favorirne le fasi di pulizia;
- Apertura a 180°, per l'eliminazione degli ingombri nelle aree di passaggio.



Guide

- Rigorosamente in acciaio inox;
- Portata maggiorata;
- Disponibili guide telescopiche per consentire la massima estrazione del cassetto, oltre che ad una portata maggiore.





Le Aree di Competenza



La preparazione in cucina

La preparazione, in una cucina moderna, ha necessità di essere razionale e perfettamente pulibile. La separazione funzionale fra le diverse lavorazioni, costituisce un requisito igienico fondamentale delle attività in cucina. Il criterio di lavorazione degli alimenti, generalmente identificato come “a cascata”, identifica a sua volta la progressione dell'alimento nelle sue diverse fasi di lavorazione. È importante considerare che anche le attrezzature devono essere dedicate a specifiche lavorazioni (pre e/o post cottura). Anche il posizionamento delle attrezzature, deve seguire le diverse esigenze di igiene e di pulibilità in cucina.

Le soluzioni a vista

L'alto standard qualitativo, l'attenzione agli aspetti di omogeneità estetica, combinati con la flessibilità produttiva quali la personalizzazione di maniglie, sezioni dei piani di lavoro, soluzioni di porte in vetro, frontali colorati, frontali di materiali eterogenei, sono ingredienti fondamentali per potersi proporre in questa nicchia che riscuote sempre maggior interesse: le **cucine a vista**.



Self Service, Free Flow e Staff Canteen

Euroinox, di concerto con i propri Partners, progetta, sviluppa e realizza soluzioni Self-service e Free Flow “su misura”. L'estrema flessibilità costruttiva, la scrupolosa cura delle sue lavorazioni e il combinato utilizzo di materiale eterogenei quali acciaio, graniti, corian e vetro consentono ad Euroinox di realizzare soluzioni personalizzate, uniche in termini di materiali utilizzati, di layout e di design, andando a soddisfare anche le più estreme richieste del mercato. Soluzioni semplici, funzionali, sicure.



Bar e Caffetteria

Euroinox sviluppa e realizza inoltre Bars, Cafeteria e, più in generale, soluzioni d'arredo “su misura”. I valori propri delle realizzazioni Euroinox consentono, partendo da un'idea, una tendenza, un concetto, piccolo o grande, tipici del mondo dell'arredamento, di elaborare e proporre soluzioni uniche. Oltre a soddisfare le richieste dei clienti più esigenti, vede le proprie capacità progettuali e realizzative, assieme al proprio intuito “sartoriale”, per avere la loro massima applicazione.

Le nostre Referenze



- Chateaux & Releais
- Resort
- Ristoranti
- Trattorie

- Mense Aziendali
- Pescherie
- Macellerie
- Panifici

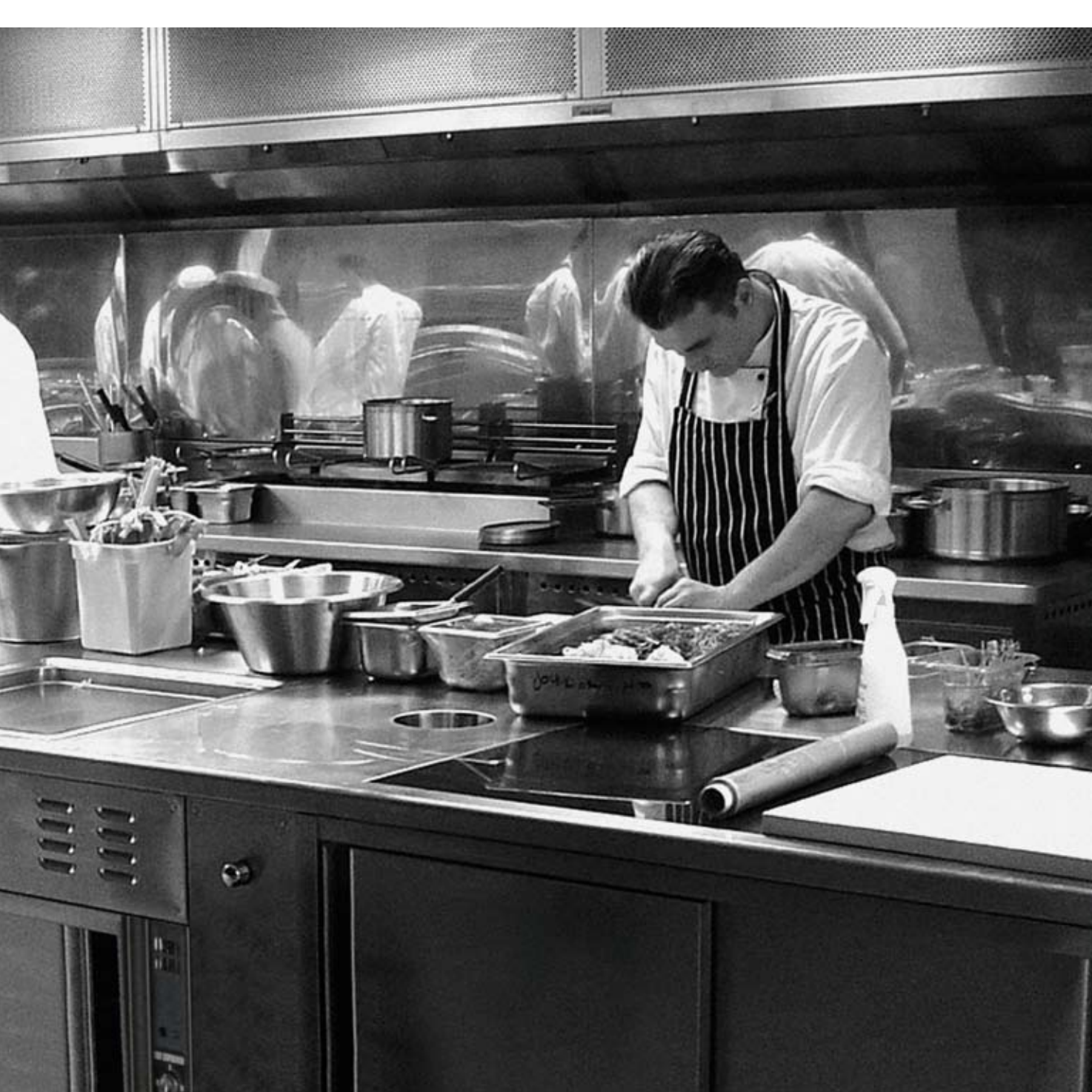
- Bar e Birrerie
- Caffetterie



Hanno scelto la nostra professionalità anche le seguenti catene:

- HILTON, SHERATON,
 - INTERCONTINENTAL,
 - MARRIOT,
 - FOUR SEASON,
 - CROWNE PLAZA,
- e molti altri ancora.**







Dall'idea alla realizzazione

Estrema flessibilità costruttiva, combinato utilizzo di materiali eterogenei, cura delle lavorazioni. Ecco cosa ci contraddistingue. Sempre una scrupolosa analisi ispettiva della materia prima in ingresso (acciaio di qualità certificata) ed impiego di personale altamente specializzato. Precisione e meticolosità in ogni fase, macchinari a controllo numerico che

permettono costanza, ripetitività e tracciabilità di ogni lavorazione nel tempo. Un consolidato network di specialisti esterni, poi, attentamente selezionati e coordinati permette ad Euroinox di integrare competenze non tipicamente riconducibili alla lavorazione dell'acciaio (vetri, graniti, etc...).



La nostra Filosofia

Flessibilità e Personalizzazione. Ecco le nostre parole d'ordine, ecco la nostra filosofia. Ogni area di preparazione rappresenta per noi un corpo da vestire, ogni prodotto un'occasione per mettere a frutto le nostre conoscenze e le nostre competenze. Innovazione e continua ricerca delle migliori soluzioni, progettate secondo i canoni di igiene e sicurezza. Quasi un'ossessione per noi. Vogliamo rispondere ad ogni richiesta, soddisfare ogni esigenza, vogliamo ottimizzare ogni spazio. La qualità? Assoluta, altrimenti non saremmo Euroinox.



Il nostro servizio

Siamo un partner strategico per i nostri clienti. Perché ci avvaliamo di un software di progettazione integrato a livello gestionale che ci permette di simulare, progettare, modificare soluzioni speciali o su misura. Ogni fase nel dialogo tecnico-commerciale è attentamente procedurata. Ciò permette, sulla base dell'esperienza maturata, di eliminare ogni forma di incomprensione ed errore.



EUROINOX

Stainless Steel Applications

Euroinox S.r.l.
Via Malignani, 4 - 33089
Villotta di Chions (PN) - Italia
Tel. +39 0434 630 443
Fax +39 0434 630 496
www.euroinox.com
info@euroinox.com