

RH Corso Venezia

Presentazione del Progetto



Progetto Cucina RH Corso Venezia

Un ambiente culinario su misura progettato per l'eccellenza

-
- Artigianato personalizzato
 - Materiali premium
 - Soluzioni innovative

Introduzione

La presente proposta di design ed economia per la cucina di Restoration Hardware Corso Venezia si fonda su un'autentica interpretazione dell'"artigianato su misura" - un elemento distintivo che trasforma un ambiente di lavoro oltre la mera funzionalità in uno spazio ad alte prestazioni, elegante e duraturo.

Il progetto rispetta i più elevati standard di qualità e igiene, garantendo perfetta armonia tra estetica, ergonomia ed efficienza operativa. Marrone Custom Cooking, punto di riferimento nella progettazione e produzione di sistemi di cottura, neutro e refrigerazione personalizzati professionali, guida questa proposta in sinergia con le eccellenze del nostro gruppo: Iglu Cold Systems per soluzioni di refrigerazione all'avanguardia e l'integrazione di attrezzature professionali complementari fornite dal partner locale Italfrigo Service.

Obiettivi del Progetto

La realizzazione della cucina per RH Corso Venezia rappresenta un percorso di design volto a creare uno spazio altamente efficiente e sofisticato, capace di soddisfare le esigenze operative con soluzioni tecniche e funzionali superiori. Il nostro obiettivo è garantire un ambiente di lavoro all'avanguardia che ottimizzi i flussi operativi migliorando l'esperienza sia del personale che degli ospiti.

Ergonomia e Personalizzazione

Progettazione di aree di lavoro ottimizzate con attrezzature su misura per soddisfare requisiti dimensionali e funzionali specifici, garantendo alte prestazioni e massima durabilità.

Igiene e Manutenzione

Implementazione di soluzioni costruttive avanzate con materiali e sistemi progettati per ridurre i tempi di pulizia quotidiana e facilitare la manutenzione straordinaria, garantendo i più elevati standard igienici.

Comfort e Sostenibilità

Creazione di un ambiente di lavoro funzionale e confortevole attraverso soluzioni tecniche volte a migliorare la qualità dell'aria, l'illuminazione e l'efficienza energetica.

Panoramica del Progetto

Il nostro approccio completo comprende:

1. Flusso Operativo Ottimizzato

- Flusso di lavoro in avanti dal punto di approvvigionamento al servizio
- Percorsi separati per il personale di cucina, sala e fornitori
- Massima efficienza senza interferenze tra preparazione, cottura e presentazione

2. Integrazione Strategica

- Passaggi mediani per una fluida circolazione del personale
- Flusso di lavoro attentamente pianificato per prevenire conflitti operativi
- Integrazione con la visione estetica di RH

3. Soluzioni Premium

- Suite di cottura personalizzate
- Sistemi di refrigerazione all'avanguardia
- Aree di preparazione e finitura di alta qualità
- Soluzioni di stoccaggio a temperatura controllata
- Stazioni dedicate per preparazioni specializzate

Marrone Custom Cooking

Eccellenza nella Progettazione di Cucine Professionali

Introduzione

La proposta per la cucina di Restoration Hardware Corso Venezia è fondata su un'autentica interpretazione dell'"artigianato su misura" - un elemento distintivo che trasforma un ambiente di lavoro oltre la mera funzionalità in uno spazio ad alte prestazioni, elegante e duraturo.

Il progetto rispetta i più elevati standard di qualità e igiene, garantendo perfetta armonia tra estetica, ergonomia ed efficienza operativa.

L'Arte della Personalizzazione

Il cibo è cultura, tradizione e arte. Per chi si dedica a quest'arte e chi fornisce spazi per praticarla, Marrone crea cucine completamente personalizzate costruite attorno allo stile, alle idee e alle tecniche dello chef.

Precisione nel Design

Le cucine Marrone sono meticolosamente progettate per soddisfare le esigenze pratiche degli chef, calibrate alle loro scelte tecniche e culinarie fino al minimo dettaglio.

Eccellenza nelle Prestazioni

La trasformazione del cibo è un atto decisivo che non consente seconde possibilità. Ogni materiale, funzione ed elemento di layout è progettato per l'esecuzione ottimale delle ricette.

Innovazione Culinaria

Il nostro impegno nella ricerca e sviluppo si concentra sull'esplorazione delle tradizioni culinarie mondiali, garantendo la conservazione del patrimonio culinario.

Obiettivi del Progetto

La realizzazione della cucina per RH Corso Venezia rappresenta un percorso di design volto a creare uno spazio altamente efficiente e sofisticato, capace di soddisfare le esigenze operative con soluzioni tecniche e funzionali superiori.

- **Ergonomia e Personalizzazione:** Progettazione di aree di lavoro ottimizzate con attrezzature su misura
- **Igiene e Manutenzione Semplificata:** Implementazione di soluzioni costruttive avanzate
- **Comfort e Sostenibilità:** Creazione di un ambiente di lavoro funzionale e confortevole

Eccellenza nel Design

Soluzioni Premium

- Suite di cottura personalizzate
MARRONE
- Sistemi di cottura integrati
- Stazioni di preparazione specializzate
- Aree di finitura su misura

Finiture di Lusso

- Acciaio inossidabile di grado premium
- Integrazione perfetta dei componenti
- Allineamento estetico con il design di RH
- Dettagli e finiture eleganti

Integrazione di Tecnologie Avanzate

- Tecnologia di cottura all'avanguardia
- Sistemi intelligenti di controllo della temperatura
- Soluzioni ad alta efficienza energetica
- Funzionalità avanzate di igiene e sicurezza

Eccellenza nell'Installazione e Supervisione

Per garantire la massima qualità nella realizzazione del progetto, Marrone fornisce:

- **Tecnico specializzato Marrone in cantiere** per l'esecuzione delle saldature dei piani di lavoro direttamente sul posto
- **Supervisione diretta** durante tutte le fasi di installazione per assicurare che ogni dettaglio sia realizzato a regola d'arte
- **Finiture di alta precisione** eseguite da personale altamente qualificato con anni di esperienza
- **Controllo qualità rigoroso** su tutti gli aspetti dell'installazione prima della consegna finale

Questo approccio garantisce che ogni cucina Marrone non solo soddisfi, ma superi le aspettative del cliente in termini di qualità, funzionalità ed estetica.

Progetti Notevoli

Marrone Custom Cooking si è affermata come partner preferito per brand di lusso e location prestigiose in tutto il mondo. Il nostro portfolio include:

- Spazi di ristorazione retail di lusso
- Ristoranti stellati Michelin
- Location di alta ospitalità
- Progetti residenziali premium

Ricerca e Sviluppo

La dedizione di Marrone all'innovazione è guidata da:

- Esplorazione delle tradizioni culinarie globali
- Sviluppo di funzionalità di cottura uniche
- Integrazione di tecniche tradizionali e moderne
- Miglioramento continuo nella tecnologia della cucina

Garanzia di Qualità

Controlli Rigorosi

- Protocolli di test rigorosi
- Selezione di materiali premium
- Processi di produzione certificati

Standard Elevati

- Controllo qualità estensivo
- Verifica delle prestazioni
- Conformità agli standard internazionali

L'Elemento Umano

Il successo nelle cucine professionali deriva dalla perfetta collaborazione tra:

Artigiani esperti e designer

Team tecnici qualificati

Professionisti culinari

Project manager

Ogni cucina Marrone rappresenta il culmine di queste diverse competenze, unite da una passione condivisa per l'eccellenza culinaria.

Alcuni esempi di realizzazioni Marrone

Per scoprire tutte le realizzazioni, visita www.marrone.it/storie-di-cucina



Personalizzazione completa secondo le esigenze del cliente



Cura maniacale dei dettagli in ogni installazione



Integrazione perfetta tra funzionalità e design



Blocco cottura professionale su misura



Visione d'insieme di un progetto completo

IGLU Refrigerazione Professionale

Eccellenza nell'Innovazione del Freddo

IGLU è all'avanguardia nella refrigerazione professionale, sviluppando e producendo una gamma completa di soluzioni di raffreddamento e congelamento. Come partner flessibile e affidabile nella creazione di ambienti di ristorazione professionale d'eccellenza, IGLU porta competenze senza pari al progetto RH Corso Venezia.

La Nostra Filosofia

Al centro della missione di IGLU c'è un impegno incrollabile verso l'eccellenza, fondato su tre principi fondamentali:

Eccellenza del Prodotto

Fornitura di soluzioni di raffreddamento affidabili ed efficienti, progettate per durare nel tempo e garantire prestazioni ottimali.

Eccellenza del Servizio

Garantire consegne accurate e tempestive, rispettando le tempistiche e le specifiche richieste dai nostri clienti.

Eccellenza del Supporto

Fornire un supporto post-vendita completo, assicurando che ogni prodotto IGLU mantenga le sue prestazioni nel tempo.

Questa dedizione alla qualità totale è mantenuta attraverso il miglioramento continuo e l'innovazione, garantendo che ogni prodotto IGLU soddisfi gli standard rigorosi attesi da marchi premium come Restoration Hardware.

Soluzioni Premium

Eccellenza Front of House

Le nostre soluzioni front-of-house combinano un'estetica sofisticata con una funzionalità superiore, perfette per l'ambiente raffinato di RH:

Vetrine per Vini

- Ambienti a temperatura controllata
- Eleganti opzioni di presentazione
- Configurazioni personalizzate disponibili

Sistemi di Conservazione Gourmet

- Vetrine per frollatura e conservazione della carne
- Armadi per la conservazione dei formaggi
- Vetrine per pasticceria e cioccolato

Soluzioni per Bevande

- Sistemi di esposizione per bevande premium
- Soluzioni personalizzate per banconi
- Conservazione a temperatura ottimizzata

Precisione Back of House

La nostra gamma completa back-of-house garantisce una conservazione e preparazione ottimale degli alimenti:

Soluzioni di Stoccaggio Professionale

- Banchi compatibili con Gastronorm
- Conservazione di bottiglie e bevande
- Unità di preparazione per pizza e pasticceria

Sistemi di Stoccaggio Specializzati

- Armadi verticali multi-temperatura
- Conservazione dedicata per pesce, carne e latticini
- Unità di conservazione per cioccolato e pasticceria

Soluzioni Personalizzate per RH

Ogni soluzione IGLU può essere personalizzata per soddisfare i requisiti specifici di RH, garantendo una perfetta integrazione con:

- Estetica del design degli interni
- Requisiti di temperatura
- Flussi di lavoro operativi
- Obiettivi di efficienza energetica
- Ottimizzazione degli spazi

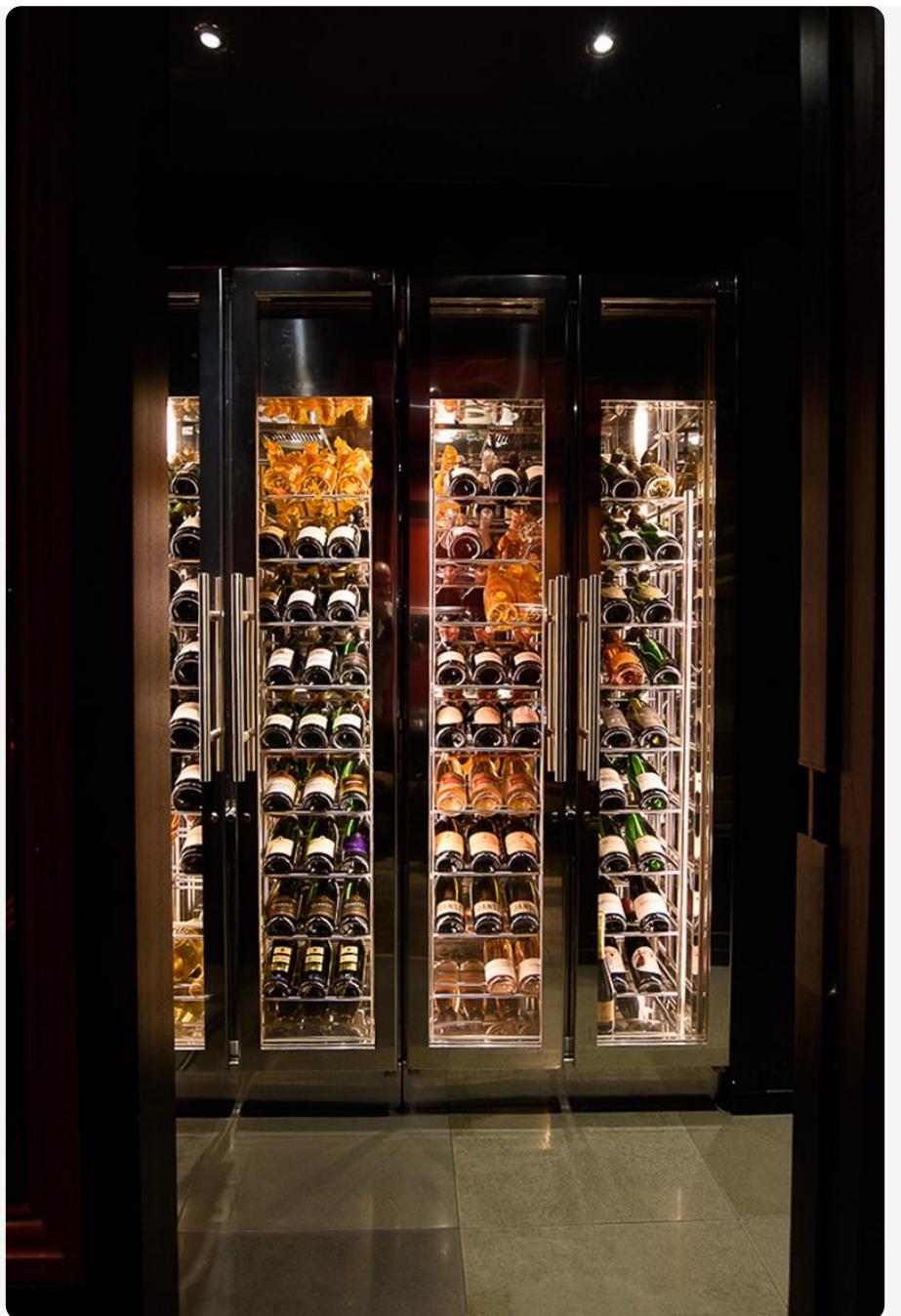
Il nostro impegno per l'eccellenza si allinea perfettamente con la dedizione di RH alla qualità, garantendo che ogni soluzione di refrigerazione non solo funzioni in modo impeccabile, ma migliori anche l'esperienza gastronomica complessiva presso RH Corso Venezia.

Alcuni esempi di installazioni IGLU

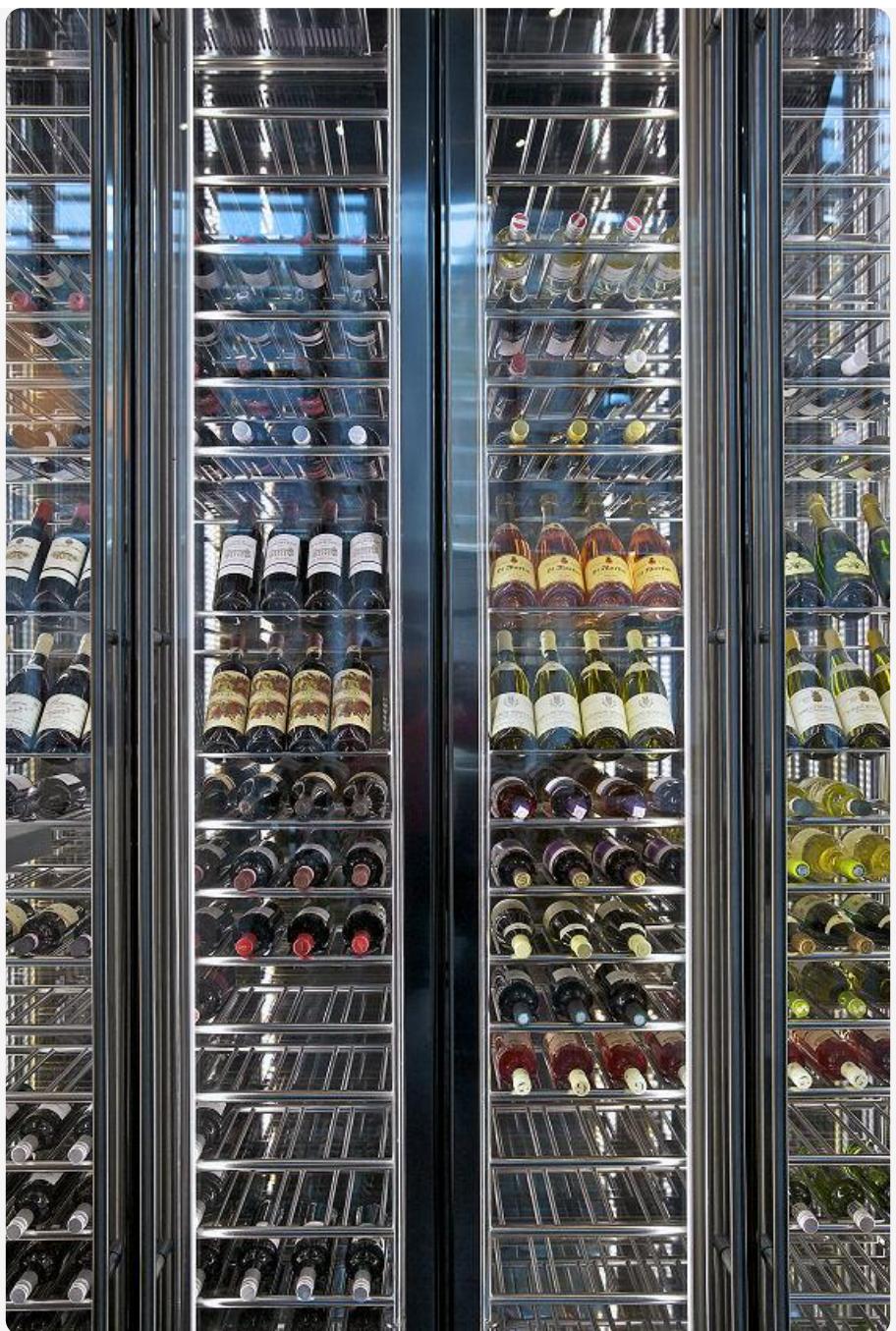
Per scoprire tutte le realizzazioni, visita www.iglu.it/installazioni/espositori-vino



Soluzioni di conservazione vini personalizzate



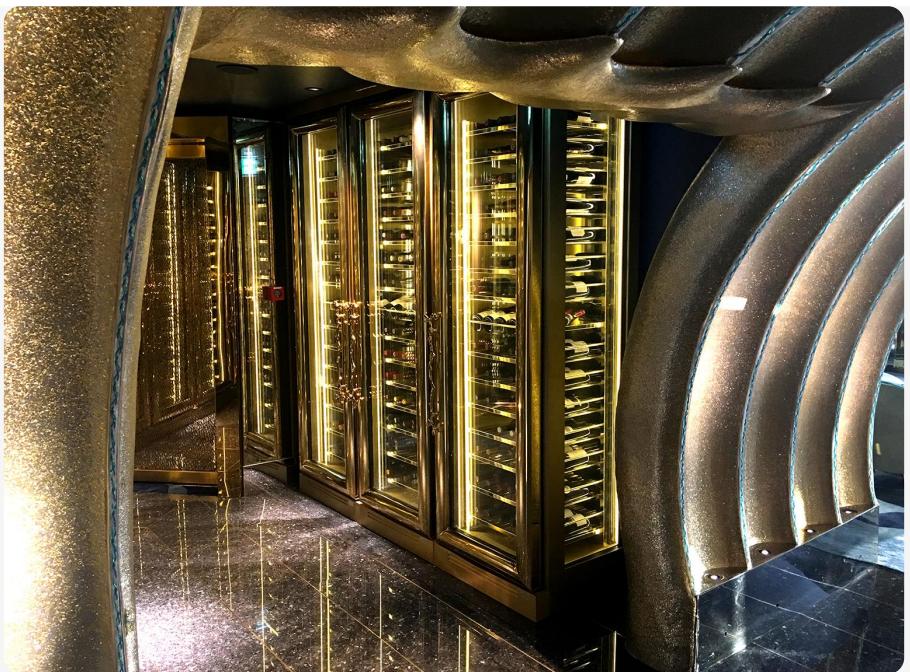
Integrazione perfetta con l'ambiente di ristorazione



Design elegante per l'esposizione degli alimenti



Soluzioni di conservazione vini ad alta capacità



Soluzioni complete per la conservazione professionale

Italfrigo Service

Partner di fiducia per il servizio di installazione e post vendita

Heritage di Eccellenza

Fondata nel 1974, Italfrigo Service si è evoluta da fornitore specializzato di servizi di refrigerazione a leader nelle soluzioni per cucine professionali. Sotto la guida della nuova generazione, abbiamo ampliato la nostra competenza per abbracciare soluzioni complete per cucine, mantenendo i nostri valori fondamentali di qualità e affidabilità.

Le Nostre Competenze

- Progettazione e implementazione di soluzioni complete per cucine
- Installazione e integrazione di attrezzature professionali
- Servizio tecnico specializzato e manutenzione
- Disponibilità di supporto 7 giorni su 7
- Soluzioni personalizzate per ogni tipologia di ambiente
- Gestione completa del cantiere: dallo scarico merce alla messa in bolla
- Coordinamento delle fasi di montaggio e collaudo di tutte le attrezzature

Partnership Strategiche

La nostra collaborazione con i leader del settore IGLU e Marrone Cucine ci permette di offrire:

- Sistemi di refrigerazione professionale su misura
- Installazioni di cottura personalizzate
- Integrazione di sistemi senza soluzione di continuità
- Gestione completa del progetto
- Supporto post-vendita completo
- Soluzioni innovative per ogni esigenza gastronomica

Eccellenza Operativa

- Team di oltre 7 tecnici specializzati
- Flotta di 5 veicoli di servizio completamente attrezzati
- Capacità di risposta d'emergenza 24/7
- Gestione completa del progetto
- Installazione e manutenzione esperta

Perché Scegliere Italfrigo Service

- Oltre 40 anni di esperienza nel settore
- Competenza nelle installazioni per location di lusso
- Conoscenza tecnica completa
- Forti partnership con marchi premium
- Comprovata esperienza con clienti prestigiosi
- Supporto e manutenzione dedicati

Progetti di Rilievo

Ospitalità di Lusso

Four Seasons Hotel - Milano

- Installazione delle vetrine vino
- Soluzioni personalizzate per l'esposizione dei vini
- Supporto di manutenzione continuo

W Hotel - Milano

- Fornitura e assemblaggio completo delle attrezzature
- Coordinamento del sito
- Supporto tecnico

Cucina Asiatica Premium

IYO

- Fornitura completa della cucina
- Installazione delle vetrine vino
- Supporto tecnico continuo

Nobuya Restaurant

- Fornitura completa della cucina
- Installazione delle vetrine vino
- Coordinamento tecnico e manutenzione

Ristoranti di Alta Cucina

Enrico Bartolini - MUDEC

- Soluzioni personalizzate per la cucina
- Integrazione delle attrezzature
- Supporto continuo

Langosteria Group

- Supporto per più sedi
- Fornitura e assemblaggio delle attrezzature
- Coordinamento tecnico

Ristorante Olmo - Davide Oldani

- Supporto a Marrone per l'installazione completa
- Installazione della vetrina vino
- Assistenza tecnica continua

Cucine per Aziende Prestigiose

Luxottica Showroom - Milano, Via Tortona

- Fornitura completa della cucina
- Coordinamento del cantiere
- Manutenzione programmata

Specifiche Tecniche e Implementazione

Dettagli tecnici delle soluzioni RH Corso Venezia

MARRONE Custom Cooking Monoblock - Specifiche

Materiali di Base e Standard

- **Qualità dei Materiali:** Uso esclusivo di Acciaio Inox 304
- **Finitura:** Finitura Scotch Brite (classe molto fine/ultra fine) su tutte le parti visibili, con optional finitura vibrata
- **Opzioni Premium:** Disponibilità di Acciaio Inox 316, bordo frontale lucidato a specchio
- **Conformità:** Standard di Riferimento CE DIN 18865-9

Costruzione Premium del Piano di Lavoro

- Piano unico in acciaio inox AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Spessore: 30/10 +20/10
- Profili frontali e laterali: top 55 mm
- Cruscotto di controllo integrato (altezza totale 250mm)

Caratteristiche delle Attrezzature ad Alte Prestazioni

Piano di Cottura a Induzione

- Efficienza energetica: Fino al 70% di risparmio rispetto alla tecnologia a gas tradizionale
- Posizionamento remoto del generatore di induzione in zona fredda
- Sistema di ventilazione forzata
- Vetro termico premium CERAN-SCHOTT

Cuocipasta Elettrico

- Vasca in acciaio inox AISI 316 anticorrosione
- Sistema di scarico a troppopieno
- Vasca di ebollizione senza elementi
- Elementi riscaldanti a infrarossi nella cavità sotto-vasca
- Controllo preciso della temperatura
- Termostato di sicurezza con reset manuale
- Controllo automatizzato dell'acqua
- Accesso al sistema di sicurezza
- Blocco controllo digitale per la pulizia

Piastra di Cottura/Fry Top Professionale

- Costruzione in lega nichel-cromo di grado alimentare
- Superficie microcanale per la distribuzione del grasso
- Controllo elettronico della temperatura multi-sensore
- Temperatura massima di funzionamento: 320°C
- Riscaldamento rapido: 300°C in 5 minuti
- Sistema automatico di circolazione dell'acqua

Friggitrice Professionale

- Controllo preciso della temperatura (precisione ±3°C)
- Vasca facile da pulire con raggio integrale
- Sensore di temperatura incapsulato in acciaio
- Termostato di sicurezza 215°C
- Raccolta perimetrale dell'olio
- Coperchio a filo
- Cestelli con manici pieghevoli

Stazione Salamandra

- **Specifiche del Supporto:**
 - Costruzione tubolare Ø 80mm
 - Alimentazione interna
 - Finitura in acciaio inox 18/10
- **Unità Salamandra:**
 - Dimensioni: 570 x 530 x 500 mm
 - Costruzione in acciaio inox 18/8
 - Controllo elettronico della temperatura
 - Zona di riscaldamento 550 x 370 mm
 - 200°C in 20 secondi
 - Altezza regolabile
 - Potenza: 4.5 KW 400V

Sistema Idrico Professionale

- Colonna MARRONE 3/4"
- Costruzione di qualità premium
- Sedi valvole in acciaio inox
- Bocca girevole a 360° da 450mm con anti-goccia

Rinforzo Strutturale - Tecnologia Thermproof™

- Elevata resistenza al calore
- Resistenza superiore alla torsione (10 kg per cm²)
- Resistenza alla trazione migliorata (fino a 48 kg per cm²)
- Proprietà avanzate di assorbimento del rumore

Stoccaggio e Struttura

Costruzione Armadi (Standard DIN
18865-9)

• Grado HS:

- Lati e schienale parziale in un unico pezzo
- Schienale saldato a punti
- Giunti interni a micro taglio

• Grado H2:

- Costruzione unificata di base, lati e schienale
- Bordi inferiori R15
- Angoli posteriori sferici
- Assemblaggio superiore saldato a punti

Vani Tecnici

• Alloggiamento Generatore:

- Area fresca ventilata
- Facile accesso per manutenzione
- Rimozione del filtro frontale senza attrezzi
- Specifiche tecniche aggiuntive:

- Dimensioni: 300 x 200 x 150 mm
- Materiale: Acciaio inox AISI 304
- Filtro: Tipo HEPA, efficienza 99,97% a 0,3 µm

• Vano Tecnico Centrale:

- Punti di connessione centralizzati
- Morsettiera elettrica protetta
- Acqua calda/fredda e drenaggio integrati

**Caratteristiche Specializzate di
Stoccaggio**

- **Sistemi di Porte a Cerniera:**
 - Costruzione a nido d'ape della porta
 - Maniglie in acciaio inox a filo
 - Capacità di apertura a 180°
 - Chiusura magnetica nascosta
 - Rimozione della porta senza attrezzi
 - Finitura angolare di grado H2
 - Lati rinforzati in AISI 304 CrNi 18/10
 - Scaffalatura regolabile a 3 livelli

Garanzia di Qualità e Supporto

- Test completo di tutti i componenti
- Installazione e calibrazione professionale
- Documentazione dettagliata e formazione
- Supporto di manutenzione continuo
- Copertura di garanzia per tutti i sistemi

Mobili Tecnici Neutri Steelnovo

Standard e Costruzione

- **Standard di Riferimento:** DIN 18865-9
- **Specifiche di Gamma:** HS - H1 - H2 - H3
- **Qualità dei Materiali:** Uso esclusivo di Acciaio Inox 304
- **Finitura:** Finitura Scotch Brite (classe molto fine/ultra fine) su tutte le parti esposte
- **Caratteristiche Speciali:** Rinforzo in lega metallica Thermproof™ per i piani di lavoro

Specifiche Premium del Piano di Lavoro

- **Materiali Standard:**
 - Materiale di Base: Acciaio Inox 304 18/10
 - Spessori Disponibili: 1.0, 1.2, 1.5, 2.0 e 3.0 mm
 - Finitura Standard: Scotch Brite
- **Opzioni Materiali Premium:**
 - Acciaio Inox 316
 - Marmo
 - Granito
 - Corian e Monolitici
 - Polietilene per alimenti

Tecnologia Thermproof™ per Rinforzo Strutturale

- Alta resistenza al calore
- Resistenza superiore alla torsione (10 kg per cm²)
- Resistenza alla trazione migliorata (fino a 48 kg per cm²)
- Proprietà avanzate di assorbimento del rumore

Specifiche di Design del Piano di Lavoro

- **Configurazione Standard:**
 - Altezza: 40 mm
 - Bordi frontali e laterali a 90°
 - Bordo anti-goccia (lunghezza 15 mm, inclinazione interna 60°)
 - Alzatina dritta (H = 100 mm, spessore 20 mm)
- **Opzioni Personalizzate:**
 - Altezza: 50 mm o specifiche personalizzate
 - Raggi dei bordi anteriori e posteriori R10
 - Opzioni angolari: R30 o R100

Sistema di Porte

Caratteristiche Principali

- Costruzione con anima a nido d'ape
- Maniglie in acciaio inox a filo
- Cerniere in acciaio inox saldate
- Apertura a 180°
- Rimozione senza attrezzi per pulizia
- Chiusura magnetica nascosta

Sistema Cassetti

- **Costruzione:**
 - Pannelli frontali a nido d'ape
 - Maniglie integrate a filo
 - Scocca radiale con bordi di sicurezza
- **Sistema Guide:**
 - Acciaio inox con cuscinetti Delrin
 - Funzionamento silenzioso
 - Capacità di carico dinamico 60 kg

Sistemi Complementari

Scaffalature da Banco

- **Tipi Disponibili:**

- Neutre o riscaldate
- Livello singolo/doppio

- **Opzioni di Supporto:**

- Gambe quadrate 30x30 mm
- Montanti rotondi diametro 60 mm
- Montaggio su parete tecnica laterale

Sistemi di Base

- **Tipi:**

- Acciaio inox rimovibile
- Supporti fissi in acciaio inox
- Integrazione centrale elettrica
- Montaggio a parete
- Compatibile con muratura

- **Costruzione:**

- Acciaio inox 1,2 mm
- Design saldato a profilo a U
- Canali di servizio integrati

Sistemi di Refrigerazione

Gamma Unità Refrigerate

- **Configurazioni:**
 - Tavoli refrigerati autonomi e predisposti
 - Versioni GN
 - Specifici per pasticceria (600x400 mm)
 - Conservazione bevande
- **Dimensioni e Standard:**
 - Profondità: 590, 630 (solo snack), 690 e 790 mm
 - Altezze Armadio: 470, 660, 710, 760 e 830 mm
 - Conformità: Standard H2 DIN 18865-9 (versioni 710 e 760)

Specifiche di Temperatura

- **Gastronorm:** -2/+10°C e -15/-20°C
- **Pasticceria:** 0/+10°C e -15/-20°C
- **Bevande:** 4/+10°C
- **Classificazione Tropicale:** +43°C

Caratteristiche Tecniche Aggiuntive

- Evaporatore trattato con cataforesi
- Raccolta condensa rimovibile
- Illuminazione interna
- Pannello di controllo a membrana
- Componenti elettronici protetti
- Sistema di porte con meccanismo di chiusura senza molle
- Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzi
- Tecnologia anti-condensa
- Sistema di cassetti rinforzato compatibile con GN
- Sistema di sbrinamento su richiesta
- Evaporazione automatica della condensa

IGLU Modello ATHENA - Vetrina Vino

Installate nel WINE STORAGE e nel WINE BAR

• Dimensioni e Capacità:

- Dimensioni (L x P x H):
600mm x 600mm x
2120mm/2300mm
- Incluso 200mm di vano
tecnico sotto
- Con piedini regolabili
- Capacità: 80 bottiglie
standard per vetrina

• Temperatura e Prestazioni:

- Range di temperatura:
+6°C/+18°C
- Classe 3 (25°C - 60%Rh)
- 230V/50-60Hz

Materiali e Finiture

- Esterno in acciaio inox AISI304,
finitura Satinata dove a vista
- Interno in acciaio inox AISI304,
finitura Mirror dove a vista
- Scocca in poliuretano espanso
ad alta pressione
- Fianchi e schiena in acciaio
inox AISI304 (non a vista)
- Porta con triplo vetro extra
chiaro riscaldato
- Telaio in acciaio inox isolato con
guarnizione magnetica
- Maniglia in acciaio Aisi 304 Nike
finitura satinata

Caratteristiche Funzionali

- Porta battente incernierata sinistra con chiusura automatica
- Serratura meccanica
- 4 ripiani in acciaio inox lucido regolabili in altezza
- Ripiani per bottiglie verticali
- Termostato parametrico personalizzato nel cruscotto inferiore

Illuminazione e Sistema di Refrigerazione

- Led bianco dinamico (1800°K-6500°K) dimmerabili
- Strisce LED con diffusori e lenti anti UV
- LED strips lungo i montanti verticali senza punti visibili
- Remoto in R134a
- Evaporatore nascosto nel falso cielo
- Collegamenti elettrici e gas in basso
- Senza evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- (da connettere a scarico centralizzato)

IGLU Modello CUSTOM - Vetrina Refrigerata

Installata nel CHAMPAGNE BAR

- **Dimensioni e Struttura:**

- Dimensioni esterne totali (LxPxA): 1550x380x2900 mm
- Vano tecnico superiore - altezza: 50 mm (incluso nell'altezza totale)
- Vano tecnico inferiore - altezza: 150 mm (incluso nell'altezza totale)
- Scocca schiumata con poliuretano ad alta pressione

- **Materiali e Finiture:**

- Esterno in acciaio inox AISI 304, finitura verniciata effetto da definire
- Interno in acciaio inox AISI 304, finitura Mirror dove a vista
- Fianchi destro e sinistro: ciechi in acciaio non a vista
- Schiena: cieca in acciaio non a vista

Caratteristiche Tecniche

- **Sistema di Refrigerazione:**

- Evaporatori integrati in parete verticale
- Gamma di temperatura: +6°C/+18°C
- Senza evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Versione remota da connettere ad unità condensante esterna
- Livello di rumorosità approssimativo 48dB
- Remoto-Gas R134a

- **Porte e Accessori:**

- Sistema di incernieramento rinforzato con minimo impatto visivo
- 2 porte standard spessore 60 mm con maniglia ricavata blocco 90°
- Vetro porta: temperato riscaldato 32 mm
- Serratura meccanica
- Barre LED 2700°K sugli angoli verticali con diffusore lenti anti UV
- Termostato ed impianto elettrico: base Carel con comando remoto
- Allestimento interno: 2 telai in plexiglass per bottiglie verticali

Tutte le specifiche tecniche sono state attentamente selezionate per garantire la massima qualità, efficienza e durata nel tempo. Ogni componente è stato scelto per offrire prestazioni eccezionali nell'ambiente di ristorazione di alto livello di RH Corso Venezia.

La Realizzazione

Un progetto di eccellenza per RH Corso Venezia

Eccellenza nell'Implementazione del Progetto

Marrone, in collaborazione con il suo rivenditore di zona Italfrigo Service, garantisce il massimo impegno e un coordinamento impeccabile per la realizzazione del progetto Restoration Hardware Corso Venezia, assicurando risultati che soddisfano e superano gli elevati standard sinonimo del marchio RH.

Gestione del Progetto

- Coordinamento esperto
- Gestione della tempistica
- Controllo qualità
- Ottimizzazione delle risorse

Processo di Installazione

- Team professionali
- Installazione certificata
- Integrazione dei sistemi
- Verifica delle prestazioni

Gestione Coordinata del Progetto

Per ottimizzare il processo di installazione e garantire un'integrazione perfetta con altri lavori in corso, Marrone e Italfrigo Service opereranno come un punto di contatto unificato per RH, gestendo direttamente il coordinamento con tutto il personale in loco. Questo approccio strategico garantisce:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Gestione efficiente del flusso di lavoro• Riduzione al minimo delle sfide operative | <ul style="list-style-type: none">• Rispetto preciso delle tempistiche• Integrazione perfetta di tutti i componenti |
|--|--|

Supporto Locale ed Esperienza

Italfrigo Service, con la sua presenza consolidata nell'area, fornisce:

Supporto Immediato

- Supporto tecnico immediato e continuo
- Disponibilità estesa inclusi i fine settimana per esigenze straordinarie
- Supervisione dell'installazione in prima linea
- Assemblaggio preciso di attrezzature personalizzate e autoportanti

Supporto Tecnico e Documentazione

- Fornitura di disegni esecutivi elaborati da Marrone per gli impianti idraulici
- Documentazione tecnica per installazioni elettriche
- Specifiche dettagliate per il sistema di drenaggio
- Documentazione tecnica completa per il layout operativo
- Consulenza per la perfetta integrazione con la visione architettonica di RH

Gestione Logistica e Permessi

Italfrigo Service si occuperà del coordinamento completo di tutti gli aspetti logistici legati alla consegna e all'installazione delle attrezzature:

- Coordinamento dello scarico attrezzature con mezzi dedicati
- Gestione delle pratiche per l'occupazione del suolo pubblico
- Ottenimento di tutti i permessi necessari dalle autorità locali

- Pianificazione dettagliata delle tempistiche di consegna
- Organizzazione logistica per minimizzare l'impatto sul cantiere
- Coordinamento con altri fornitori e operatori in loco

Soluzione Chiavi in Mano

Marrone e Italfrigo Service si impegnano a fornire:

- Installazione di attrezzature di qualità premium
- Servizio completo chiavi in mano
- Integrazione operativa perfetta
- Eccellenza in ogni dettaglio
- Gestione completa del progetto

La nostra dedizione si estende oltre la fornitura di attrezzature per garantire che RH riceva un risultato eccezionale, con ogni aspetto gestito alla perfezione, permettendo di mantenere il focus sul core business mentre noi gestiamo tutti gli aspetti tecnici e operativi dell'implementazione della cucina.

Servizi Inclusi & Offerta Finale

Un pacchetto completo di servizi professionali per RH Corso Venezia

Pacchetto Servizi Completo

La nostra vendita assistita include una suite completa di servizi professionali:

Analisi del Sito

- Indagini dettagliate del sito
- Misurazioni precise
- Valutazione dell'integrazione architettonica
- Studi di ottimizzazione degli spazi

Sviluppo del Layout

- Ottimizzazione del flusso funzionale
- Pianificazione dell'efficienza degli spazi
- Design ergonomico dell'area di lavoro
- Pianificazione del flusso operativo

Design Attrezzature Personalizzate

- Disegni tecnici dettagliati
- Specifiche dei materiali
- Selezione delle finiture
- Pianificazione dell'integrazione

Documentazione Tecnica Completa

Come parte del nostro impegno per l'eccellenza nel progetto RH Corso Venezia, forniamo un'ampia documentazione tecnica che copre tutti gli aspetti della costruzione e dell'installazione:

Diagrammi di Connessione

- Sistemi idrici
- Sistemi di drenaggio
- Sistemi elettrici
- Schemi di flusso operativo

Specifiche Dettagliate

- Specifiche delle attrezzature con dimensioni precise
- Dettagli su portate e capacità
- Piani di integrazione completi
- Linee guida per l'installazione
- Manuali operativi personalizzati

Coordinamento del Progetto

MARRONE, in collaborazione con Italfrigo Service, supervisionerà lo sviluppo completo del progetto esecutivo, garantendo:

- Integrazione perfetta delle soluzioni su misura
- Allineamento perfetto delle attrezzature autoportanti
- Flusso operativo ottimale
- Aderenza agli standard premium di RH
- Gestione efficiente delle tempistiche
- Coordinamento con altri fornitori

Implementazione del Progetto

Supporto all'Implementazione

- Coordinamento in loco
- Installazione delle attrezzature
- Integrazione dei sistemi
- Garanzia di qualità
- Test delle prestazioni
- Calibrazione e messa a punto

Supporto Post-Installazione

- Consulenza tecnica
- Programmi di manutenzione
- Risposta alle emergenze
- Ottimizzazione delle prestazioni
- Formazione del personale
- Assistenza tecnica continuativa

Offerta Finale

L'offerta finale completa sarà formulata sulla base del progetto esecutivo approvato, incorporando:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Specifiche tecniche dettagliate• Selezioni di materiali premium• Dettagli di fabbricazione personalizzati | <ul style="list-style-type: none">• Tempistica di installazione• Servizi di supporto• Garanzie e certificazioni |
|---|---|

Tutti i servizi elencati sopra sono inclusi nella nostra proposta e saranno avviati all'accettazione dell'offerta, garantendo una transizione senza soluzione di continuità dalla pianificazione all'esecuzione per il progetto RH Corso Venezia.



Valore della Partnership

La nostra collaborazione offre a RH:

- **Competenza combinata di tre leader del settore:**
 - MARRONE Custom Cooking
 - IGLU Professional Refrigeration
 - Italfrigo Service
- Comprovata eccellenza in location di lusso
- Supporto locale dedicato
- Soluzione chiavi in mano dalla progettazione all'implementazione
- Garanzia di qualità Made in Italy

Riconoscimento nel Settore

La nostra partnership riunisce aziende riconosciute per:

Collaborazioni Prestigiose

- Ristoranti stellati Michelin
- Catene alberghiere di lusso
- Ristorazione retail di alta gamma
- Club privati esclusivi

Eccellenza Tecnica

- Soluzioni di design innovative
- Sistemi ad alta efficienza energetica
- Pratiche sostenibili
- Tecnologia all'avanguardia

Perché Sceglierci

Competenza

- Decenni di esperienza combinata
- Specializzati in ambienti di lusso
- Leadership nell'innovazione tecnica
- Comprovata esperienza con marchi prestigiosi

Impegno

- Project management dedicato
- Attenzione ad ogni dettaglio
- Approccio di partnership a lungo termine
- Supporto e manutenzione continui

Panoramica dell'Investimento

La proposta finale include:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Specifiche tecniche dettagliate• Selezioni di materiali premium• Dettagli di fabbricazione personalizzati | <ul style="list-style-type: none">• Tempistica di installazione• Pacchetto di servizi di supporto• Termini di garanzia• Dettaglio dell'investimento |
|---|--|

Prossimi Passi

Processo di Approvazione

1. Revisione e approvazione della proposta
2. Sviluppo dettagliato del design
3. Finalizzazione delle specifiche tecniche
4. Inizio della produzione
5. Pianificazione dell'installazione
6. Esecuzione del progetto

Tempistica del Progetto

- Fase di progettazione
- Periodo di produzione
- Programma di installazione
- Test e messa in servizio
- Formazione del personale
- Supporto all'apertura

GRAZIE

Per la vostra attenzione

*Siamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione o chiarimento sul progetto RH
Corso Venezia.*



CONTATTI

Fabio Ferrandino

MARRONE Custom Cooking

+39 340 757 2821

fabio.ferrandino@marrone.it

Manuel Lazzaro

Italfrigo Service Srl

+39 346 158 7689

manuel.lazzaro@italfrigo.com

© 2025 - Presentazione creata per RH Corso Venezia