



Unser Familienbetrieb verfügt über eine lange Tradition. Andrea Zuccatti begann das Abenteuer im Jahr 1982 mit der Gründung der ersten Firma und setzt jetzt die Tätigkeit gemeinsam mit seinem Sohn Nicola Zuccatti fort. Das Unternehmen installierte Hunderte von professionellen Küchen in Hotels und Restaurants von internationalem Ruf, darunter auch Restaurants mit Michelin-Sternen.

Wir sind stolz, einzigartige Küchen zu produzieren, die sich durch Innovation und exklusives Design auszeichnen. Eine neue Küchengeneration mit dem Namen **HORO Custom Cooking** ist heute geboren. Küchen, die einen neuen Weg des innovativen, qualitativen und technologischen Fortschritts beschreiten sollen, ermöglicht mit Hilfe aller im Laufe der Jahre gesammelten Erfahrungen.

Eine lange Familientradition in der Herstellung von **qualitativ hochwertigen Küchen**, die **begeistern**, und in der **Entwicklung innovativer Technologien**, um immer führend am Markt zu sein.

HORO Custom Cooking konzentriert seine Ressourcen ausschließlich auf die Herstellung von Monoblock-Induktionsküchen, die sich durch hohe **Energieeinsparung** und **folglich niedrige Betriebskosten auszeichnen**.

HORO Custom Cooking **produziert auf Bestellung**, mit **maßgeschneiderten Arbeitsbereichen** nach den Wünschen seiner Kunden. Ein spezialisiertes Beraterteam analysiert die spezifischen Bedürfnisse und **erstellt individuelle Lösungen** mit einzigartiger **Leistungsausstattung**.

Die **HORO-Monoblocktechnologie** revolutioniert die Arbeitsumgebung in der Küche dank der Technologie und der Energieleistung, die durch ein Energieoptimierungssystem, den "**Power Monitor**", gesteuert wird. Das **saubere** und **geradlinige Design** sorgt für **maximalen Gesundheitsschutz** und **Sicherheit**.

Die Robustheit und Zuverlässigkeit des HORO Custom-Cooking-Monoblocks wird durch ein **3/5 mm dickes Edelstahl-Kochfeld** und hochwertige elektronische Komponenten mit einer **Garantie von 3 Jahren gewährleistet**.

HORO Custom Cooking steht für Einzigartigkeit in Bezug auf **Energieeinsparung**, **Leistung** und **Verantwortung für die Umwelt**.

HORO Custom Cooking ist ein in **EUROPA hergestelltes Produkt**.

HORO

EINGEBAUTER
MONOBLOCK

SERIE

900



BESCHREIBUNG

- Maße: B 2790 x T 900 x H 900 mm
- 2 Service-Steckdosen 230 Volt
- 2 Abstellflächen
- 4 Maxi-Induktionszonen (TUTTOCAMPO-Technologie)
- 1 Pasta-Kocher 40 l High Efficiency
- 1 Fry top (zwei getrennte Zonen)
- 1 Fritteuse 10 l High Efficiency

HORO

KOCHINSEL
MONOBLOCK

SERIE

900



BESCHREIBUNG

- Maße: B 3390 x T 900 x H 900 mm
- 2 Service-Steckdosen 230 Volt
- 1 Abstellfläche
- 1 Wasserhahn
- 1 Tellerwärmer mit Flügeltüren
- 4 Maxi-Induktionszonen (TUTTOCAMPO-Technologie)
- 1 Pasta-Kocher 40 l High Efficiency
- 1 Fry top (zwei getrennte Zonen)
- 1 Fritteuse 10 + 10 l High Efficiency



BESCHREIBUNG

- Maße: B 3050 x T 1200 x H 900 mm
- 6 Maxi-Induktionszonen (TUTTOCAMPO-Technologie)
- 1 Fry top (drei getrennte Zonen)
- Touch-Control mit doppeltem Display
- 1 Wärmeschrank/Trockner/Niedrigtemperaturgarer inkl. Gastronorm GN 1/1
- 1 Ausklappbare Platte
- 2 Service-Steckdosen 230 Volt
- 1 Pasta-Kocher 26 l High Efficiency
- 1 Fritteuse 10 + 10 l High Efficiency
- 1 Abstellfläche
- 1 Wasserhahn

HORO

KOCHINSEL
MONOBLOCK

SERIE
1500



BESCHREIBUNG

- Maße: B 3000 x T 1500 x H 900 mm
- 2 Service-Steckdosen 230 Volt
- 2 Ausklappbare Platten
- 8 Maxi-Induktionszonen (TUTTOCAMPO-Technologie)
- 1 Wasserhahn
- 1 Pasta-Kocher 40 l High Efficiency
- 1 Multifunktionsbräter 27 l
- 1 Fry top (vier getrennte Zonen)
- 1 Fritteuse 10 + 10 l High Efficiency



BESCHREIBUNG

- Maße: B 3950 x T 1800 x H 900 mm
- 4 Service-Steckdosen 230 Volt
- 1 Wasserhahn
- 3 Abstellflächen
- 1 Regal für Töpfe und Kochbesteck
- 2 Ausklappbare Platten
- 2 Induktionswok
- 10 Maxi-Induktionszonen (TUTTOCAMPO-Technologie)
- Infrarot-Salamander
- Ausziehbarer Plattenwärmer-Schubladenblock
- 1 Wärmeschrank/Trockner/Niedrigtemperaturgarer inkl. Gastronorm GN 1/1
- Bain-Marie 5 x GN 1/6
- 1 Fry top (zwei getrennte Zonen)
- 1 Pasta-Kocher 40 l High Efficiency
- 1 Fritteuse 20 l High Efficiency
- 1 Multifunktionsbräter 27 l
- 1 gekühlter Boden mit 2 Schubladen Gastronorm GN 1/1 TN

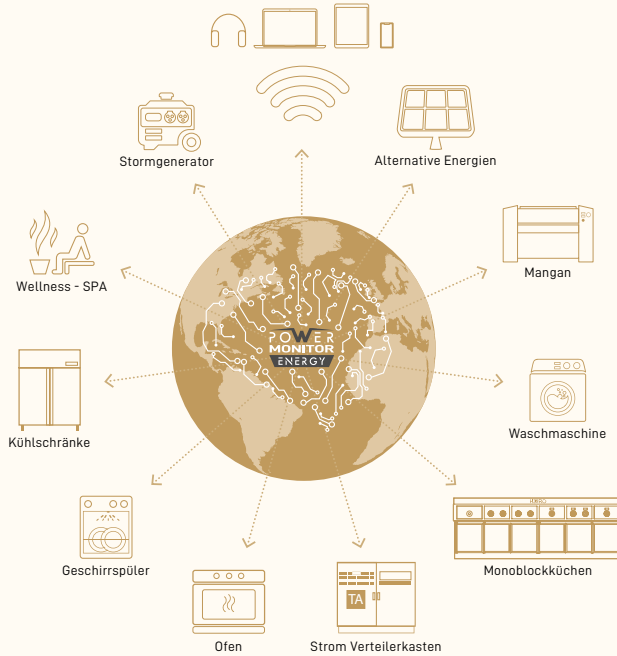
HORO

VON CHEFKÖCHEN
INSPIRIERT

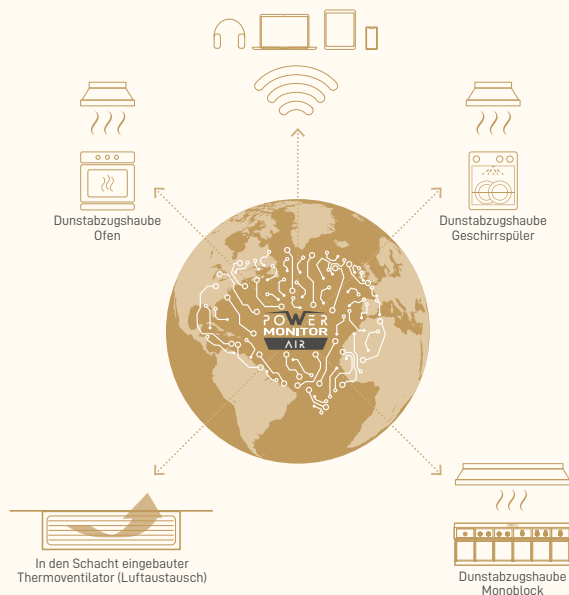


HORO steht für **Sicherheit, Qualität** und **Sauberkeit**. Die HORO-Küchen garantieren einen **optimalen** und **effektiven Service** dank einer sorgfältigen Planung bei der Organisation der Räume und einer **breiten Palette von Geräten**, die den Bedürfnissen jedes Kochs entsprechen.

Das Herz jeder **HORO Custom Cooking** Küche ist der **POWER MONITOR**. Er besteht aus einem Fernbedienungssystem, das die **Energieversorgung der Geräte steuert**, sodass nur die Energie verwendet wird, **die tatsächlich für die Zubereitung der Gerichte nötig ist**. Das besondere Konzept von HORO Custom Cooking **ermöglicht es, den Stromverbrauch**, der üblicherweise auf der Kennzeichnung des Produkts angegeben wird, zu reduzieren. HORO Custom Cooking bietet ein **Fernunterstützungssystem**, das in der Lage ist, sowohl das einwandfreie Funktionieren der Geräte zu überprüfen als auch Software-Aktualisierungen vorzunehmen.



HORO erzeugt ein System, das in der Lage ist, die **Abluftvolumenströme jeder einzelnen Ventilationshaube zu regulieren**, und zwar **bis zu 60 % Reduzierung des Abluftvolumenstroms**. Eine unglaubliche Einsparung beim Verbrauch für Heizung und Klimaanlage. Optimierung der Lüfterdrehzahl, hält die Lüfterdrehzahl je nach verwendeter Ausrüstung auf dem erforderlichen Mindestniveau. **Gleicht den Betrieb von Saugsystemen automatisch aus**, sowohl für Saug- als auch für Einlasskreisläufe. Intuitives, **benutzerfreundliches Display mit Touchscreen**.



ROM - FLORENZ - VERONA - OLBIA - WIEN - INNSBRUCK - BERLIN - MÜNCHEN - DÜSSELDORF - BRÜSSEL - LJUBLJANA -
PARIS - LYON - ZÜRICH - LONDON - MADRID - ZAGREB - BUDAPEST - BUKAREST - KATTOWITZ - MOSKAU - ST. PETERSBURG -
KOPENHAGEN - ODESSA - KIEV - LEMBERG - NEU DELHI - COLOMBO - DUBAI - DOHA - SINGAPUR - LAGOS - ABUJA.



Das Unternehmen behält sich vor, ohne vorherige Ankündigung alle technisch-baulichen Änderungen am Produkt und dessen Zusammensetzung vorzunehmen.



Horo Custom Cooking d.o.o.

PRODUKTIONSSTÄTTE

Polje, 9 - 6310 Izola
Slowenien

SHOWROOM

via di Coltura, 33 - 38123 Cadine di Trento
Italien

www.horokitchens.com
sales@horokitchens.com