



La nostra azienda familiare vanta una lunga tradizione nel settore. Andrea Zuccatti iniziò l'avventura nel 1982 fondando la prima azienda e ora, continua l'attività con l'apporto del giovane figlio Nicola. L'azienda conta centinaia di realizzazioni e installazioni di proprie cucine professionali in hotel e ristoranti di fama internazionale e anche stellati.

Orgogliosi da sempre nel proporre cucine uniche, ricche di tradizione, innovazione e design. Oggi è nata una nuova generazione di cucine con il nome **HORO Custom Cooking**. Cucine progettate per segnare una nuova strada nel progresso tecnologico innovativo e qualitativo; possibile solo con l'ausilio di tutta l'esperienza accumulata in questi anni.

Dal 1982 la lunga storia e tradizione familiare nella produzione di cucine di **grande fascino**, di **alta qualità** e nello sviluppo di **tecnologie innovative** sempre più all'avanguardia.

HORO Custom Cooking focalizza le proprie risorse esclusivamente nella creazione di cucine monoblocco ad induzione, caratterizzate da un **elevato risparmio energetico** e di conseguenza con un **costo di gestione contenuto**.

HORO Custom Cooking realizza una produzione **sartoriale su commessa**, con **ambienti personalizzati** secondo i desideri dei nostri clienti. Un team specializzato di consulenti studia e analizza le specifiche esigenze realizzando **soluzioni su misura** con apparecchiature dalle **prestazioni uniche**.

La **tecnologia** dei monoblocchi HORO Custom Cooking rivoluziona l'ambiente di lavoro in cucina grazie alla tecnica e alle prestazioni energetiche, gestite da un sistema di ottimizzazione energetica "**Power Monitor**". Il **design lineare e pulito** garantisce la **massima igiene e sicurezza**.

La robustezza e l'affidabilità dei monoblocchi HORO Custom Cooking è garantita da una struttura indeformabile con un piano di cottura in **acciaio inox spessore dai 3 ai 5 mm** e da una componentistica elettronica di elevata qualità **garantita 3 anni**.

HORO Custom Cooking rappresenta l'unicità in materia di **risparmio energetico**, **prestazioni** e **rispetto per l'ambiente**.

HORO Custom Cooking è un prodotto **made in EUROPE**.

# HORO

MONOBLOCCO  
A MURO

SERIE

# 900



## DESCRIZIONE

- Dimensioni: L 2790 x P 900 x H 900 mm
- 2 prese di servizio 230 volt
- 2 piani neutri
- 4 Maxi zone ad induzione (tecnologia Tuttocampo)
- 1 cuocipasta 40 litri High efficiency
- 1 fry top a due zone indipendenti
- 1 friggitrice 10 litri High efficiency

# HORO

MONOBLOCCO  
PASSANTE

SERIE

# 900



## DESCRIZIONE

- Dimensioni: L 3390 x P 900 x H 900 mm
- 2 prese di servizio 230 volt
- 1 piano neutro
- 1 colonnina acqua
- 1 mobile scaldapiatti passante con porte battenti
- 4 Maxi zone ad induzione (tecnologia Tuttocampo)
- 1 cuocipasta 40 litri High efficiency
- 1 fry top a due zone indipendenti
- 1 friggitrice 10 + 10 litri High efficiency



## DESCRIZIONE

- Dimensioni: L 3050 x P 1200 x H 900 mm
- 6 Maxi zone ad induzione (tecnologia Tuttocampo)
- 1 fry top a tre zone indipendenti
- Touch Control con doppio schermo
- 1 mantenitore/essiccatore/cottura bassa temperatura contenente 6 Gastronorm GN 1/1
- 1 ribaltina
- 2 prese di servizio 230 volt
- 1 cuocipasta 26 litri High efficiency
- 1 friggitrice 10 + 10 litri High efficiency
- 1 piano neutro
- 1 colonnina acqua

# HORO

MONOBLOCCO  
PASSANTE

SERIE  
**1500**



## DESCRIZIONE

- Dimensioni: L 3000 x P 1500 x H 900 mm
- 2 prese di servizio 230 volt
- 2 ribaltine
- 8 Maxi zone ad induzione (tecnologia Tuttocampo)
- 1 colonnina acqua
- 1 cuocipasta 40 litri High efficiency
- 1 brasiera multifunzioni 27 litri
- 1 fry top a quattro zone indipendenti
- 1 friggitrice 10 + 10 litri High efficiency



## DESCRIZIONE

- Dimensioni: L 3950 x P 1800 x H 900 mm
- 4 prese di servizio 230 volt
- 1 colonnina acqua
- 3 piani neutri
- 1 mensola per pentole e mestoli
- 2 ribaltine
- 2 wok ad induzione
- 10 Maxi zone ad induzione (tecnologia Tuttocampo)
- Salamandra infrarosso
- Cassettiera estraibile scalda piatti
- 1 mantenitore/essiccatore/cottura bassa temperatura contenente 6 Gastronorm GN 1/1
- Bagnomaria 5x GN 1/6
- 1 fry top a due zone indipendenti
- 1 cuocipasta 40 litri High efficiency
- 1 friggitrice 20 litri High efficiency
- 1 brasiera multifunzioni 27 litri
- 1 base refrigerata a due cassette Gastronorm GN 1/1 TN

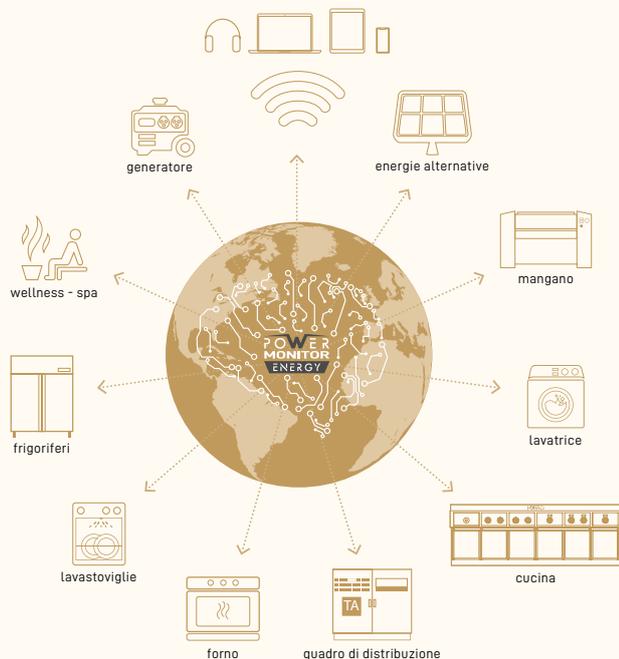
# HORO

LA CUCINA ISPIRATA  
DAGLI CHEF

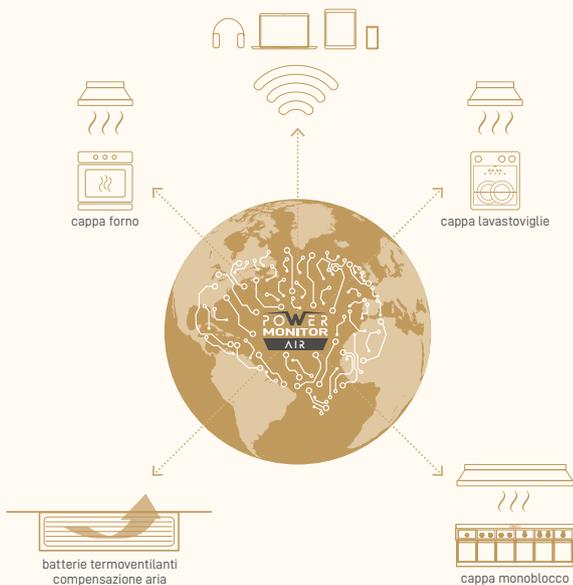


HORO è sinonimo di **sicurezza, qualità e pulizia**. Le cucine HORO garantiscono un **servizio ottimale ed efficace** grazie ad un'accurata progettazione nell'organizzazione degli spazi e all'**ampia gamma di attrezzature** adatte ad ogni esigenza dello chef.

Il cuore di ogni cucina targata **HORO Custom Cooking** risiede nel **POWER MONITOR**. Esso consiste in un sistema di controllo da remoto che permette di **calibrare l'erogazione energetica** delle apparecchiature, **in base all'effettiva potenza richiesta** dalle preparazioni in atto. Gli speciali progetti di HORO Custom Cooking, inoltre, permettono di **abbattere notevolmente i kW** che normalmente sarebbero richieste in base al dato di targa delle attrezzature. HORO Custom Cooking fornisce un **sistema di teleassistenza** capace sia di verificare il buon funzionamento delle apparecchiature, sia di aggiornare (qualora ve ne sia l'esigenza) il software della cucina.



HORO produce un sistema in grado di **regolare le portate d'aria estratta** di ogni singola cappa ventilante. **Riduzione fino al 60%** della portata d'aria estratta. Un incredibile risparmio nel consumo per riscaldamento e climatizzazione aria immessa. **Ottimizzazione della velocità dei ventilatori**, mantiene la velocità del ventilatore ai livelli minimi necessari in base alle attrezzature utilizzate. **Bilancia automaticamente** il funzionamento degli impianti di aspirazione, sia per circuiti di aspirazione che per immissione. **Interfaccia intuitiva** con touch screen.



ROMA - FIRENZE - VERONA - OLBIA - VIENNA - INNSBRUCK - BERLINO - MONACO DI BAVIERA - DÜSSELDORF - BRUXELLES - LUBIANA -  
PARIGI - LIONE - ZURIGO - LONDRA - MADRID - ZAGABRIA - BUDAPEST - BUCAREST - KATOWICE - MOSCA - SAN PIETROBURGO -  
COPENAGHEN - ODESSA - KIEV - LEOPOLI - NUOVA DELHI - COLOMBO - DUBAI - DOHA - SINGAPORE - LAGOS - ABUJA.



L'azienda si riserva di introdurre senza preavviso eventuali modifiche tecnico-costruttive sul prodotto e sulle composizioni presentate.



---

**Horo Custom Cooking d.o.o.**

STABILIMENTO DI PRODUZIONE  
Polje, 9 - 6310 Izola  
Slovenia

SHOWROOM  
via di Coltura, 33 - 38123 Cadine di Trento  
Italia

[www.horokitchens.com](http://www.horokitchens.com)  
[sales@horokitchens.com](mailto:sales@horokitchens.com)