



Наше семейное предприятие имеет давние традиции в области производства кухонь. Андреа Зуккатти основал первую компанию в 1982 году и теперь он продолжает деятельность совместно со своим сыном Николой. Компания насчитывает сотни профессиональных кухонь, произведенных и установленных в международно известных отелях и ресторанах, в том числе и со звездами Мишлен.

Во все времена наша компания предлагала уникальные кухни, богатые традициями, инновационными решениями и дизайном. Сегодня мы представляем новое поколение кухонь под названием **HORO Custom Cooking**. Эти кухни, спроектированные для обозначения новых путей инновационного и качественного технологического прогресса, разработка которых стала возможной только благодаря применению всего опыта, накопленного за эти годы.

С 1982 года берет начало долгая история и зарождаются **семейные традиции** производства высококачественных кухонь с **привлекательным внешним видом, высокого качества** и с учетом **самых передовых инновационных технологий**.

HORO Custom Cooking фокусирует свои ресурсы на изготовлении **индукционных кухонь-моноблоков**, характеризующихся большой **экономией электроэнергии** и, следовательно, **низкими затратами в использовании**.

HORO Custom Cooking производит кухни **на заказ по индивидуальным размерам** и в соответствии со всеми пожеланиями клиента. Специально обученная команда профессионалов изучает и анализирует все потребности и ожидания заказчика и создает **индивидуальные решения с уникальным оборудованием**.

Кухни-моноблоки HORO Custom Cooking революционизируют рабочее пространство на кухне благодаря своим техническим характеристикам и функциям энергосбережения, управляемой системой оптимизации энергопотребления **"Power Monitor"**.

Чистый и прямолинейный дизайн обеспечивает максимальную гигиену и безопасность.

Прочность и надежность кухонь-моноблоков HORO Custom Cooking обеспечиваются за счёт недеформируемой конструкции каркаса и рабочей поверхности из **нержавеющей стали толщиной 3-5 мм**, а также благодаря использованию электронной начинки высочайшего качества со сроком **гарантии 3 года**.

Кухни HORO Custom Cooking уникальны по своим **энергосберегающим** и техническим характеристикам, а также по **отношению к окружающей среде**.

HORO Custom Cooking – это бренд **made in EUROPE**.

HORO

КУХНЯ-МОНОБЛОК,
УСТАНОВЛИВАЕМАЯ
К СТЕНЕ

СЕРИЯ

900



ОПИСАНИЕ

- Размеры: В 3050 x Ш 900 x Д 900 мм
- 2 розетки по 230 В
- 1 нейтральная поверхность
- 4 индукционных панели (полноповерхностная технология)
- 1 высокоэффективная макаронovarка 40л
- 1 жарочная поверхность с двумя независимыми зонами
- 1 высокоэффективная фритюрница 10л

HORO

КУХНЯ-МОНОБЛОК,
УСТАНОВЛИВАЕМАЯ
ПО ЦЕНТРУ

СЕРИЯ

900



ОПИСАНИЕ

- Размеры: В 3450 x Ш 900 x Д 900 мм
- 2 розетки по 230 В
- 1 нейтральная поверхность
- 1 водопроводный кран
- 1 heating cabinet passthrough with hinged doors
- 4 индукционных панели (полноповерхностная технология)
- 1 высокоэффективная макаронovarка 40л
- 1 жарочная поверхность с двумя независимыми зонами
- 1 высокоэффективная фритюрница с двумя корзинами по 10л каждая



ОПИСАНИЕ

- Размеры: В 3150 x Ш 1200 x Д 900 мм
- Сенсорное управление с двойным экраном
- 2 розетки по 230 В
- 1 нейтральная поверхность
- 1 водопроводный кран
- 4 индукционных панели (полноповерхностная технология)
- 1 устройство для сохранения температуры/сушильный аппарат/ аппарат для готовки при низкой температуре 6 Gastronorm GN1/1
- 1 высокоэффективная макароноварка 26л
- 1 высокоэффективная фритюрница с двумя корзинами по 10л каждая
- 1 жарочная поверхность с двумя независимыми зонами
- 1 откидной столик

HORO

КУХНЯ-МОНОБЛОК,
УСТАНОВЛИВАЕМАЯ
ПО ЦЕНТРУ

СЕРИЯ
1500



ОПИСАНИЕ

- Размеры: В 3000 x Ш 1500 x Д 900 мм
- 2 розетки по 230 В
- 2 откидных столика
- 8 индукционных панели (полноповерхностная технология)
- 1 водопроводный кран
- 1 высокоэффективная макаронovarка 40л
- 1 многофункциональный поддон для тушения 27л
- 1 жарочная поверхность с четырьмя независимыми зонами
- 1 высокоэффективная фритюрница с двумя корзинами по 10л каждая



ОПИСАНИЕ

- Размеры: В 3950 x Ш 1800 x Д 900 мм
- 4 розетки по 230 В
- 1 водопроводный кран
- 3 нейтральных поверхности
- 1 полка для кастрюль и половников
- 2 откидных столика
- 2 индукционные плиты Wok
- 10 индукционных панелей (полноповерхностная технология)
- Инфракрасная печь
- Выдвижное приспособление для подогрева тарелок
- 1 устройство для сохранения температуры/сушильный аппарат/ аппарат для готовки при низкой температуре 6 Gastronorm GN 1/1
- Водяная баня 5x GN 1/6
- 1 жарочная поверхность с двумя независимыми зонами
- 1 высокоэффективная макаронварка 40л
- 1 высокоэффективная фритюрница 20л
- Многофункциональная кастрюля/поддон для тушения
- 1 холодильник с 3 ящиками Gastronorm GN 1/1

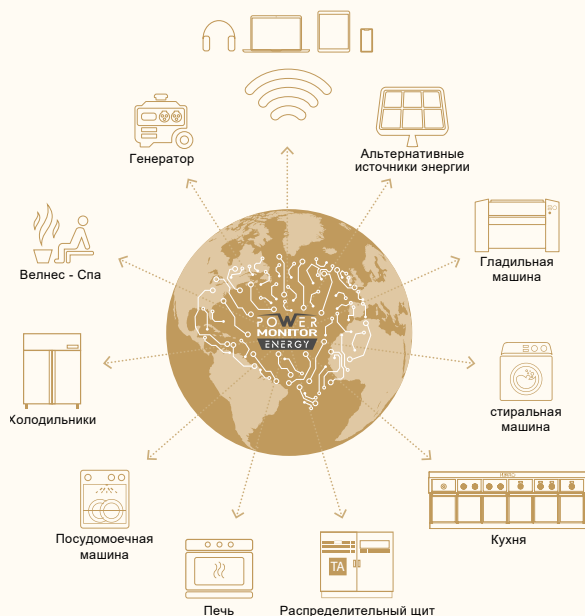
HORO

КУХНЯ,
ВОПЛОЩЕННАЯ
ШЕФ-ПОВАРАМИ

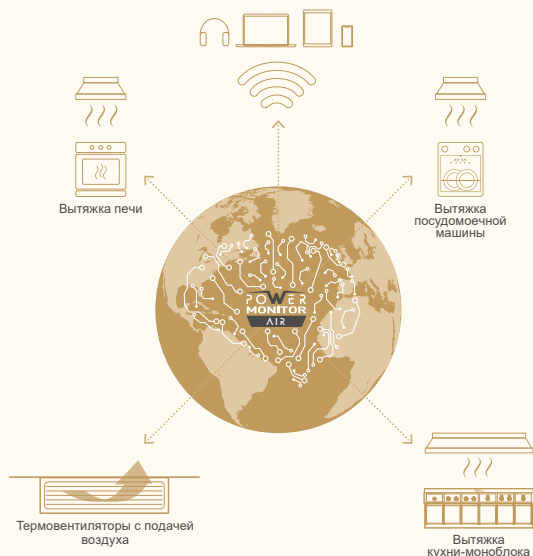


HORO- это синоним **безопасности, качества и чистоты**. Кухни Horo обеспечивают **оптимальную и эффективную работу** благодаря тщательно продуманной организации рабочего пространства и **широкому ассортименту оборудования**, удовлетворяющего любые потребности шеф-повара.

Сердце каждой кухни **HORO Custom Cooking** находится в системе **POWER MONITOR**. Это система дистанционного управления, которая позволяет **регулировать энергопотребление** оборудования **в соответствии с фактической мощностью**, затрачиваемой непосредственно в процессе приготовления. Кроме того, специальные проекты HORO Custom Cooking позволяют **значительно уменьшить потребление энергии**, которая обычно потребовалась бы для работы оборудования согласно его заявленным техническим характеристикам. HORO Custom Cooking также предоставляет **систему удаленной помощи**, благодаря которой возможно проверить правильность функционирования оборудования, а также обновить (при необходимости) программное обеспечение кухни.



HORO разработала **систему**, способную **регулировать поток вытяжного воздуха** от каждой отдельной вытяжки. Она позволяет **снизить** поток вытяжного воздуха **до 60%** и обеспечивает невероятную экономию на отоплении и кондиционировании. Включает в себя **систему оптимизации скорости вращения вентиляторов**, позволяющую поддерживать скорость вращения вентиляторов на минимальном уровне, необходимом для конкретно используемого оборудования. **Автоматически регулирует** циркуляцию воздуха, как всасывание, так и подачу. Оснащена **интуитивно понятным интерфейсом** и сенсорным экраном.



ROME - FLORENCE - VERONA - OLBIA - VIENNA - INNSBRUCK - BERLIN - MUNICH - DÜSSELDORF - BRUXELLES
- LUBIANA - PARIS - LYON - ZURICH - LONDON - MADRID - ZAGREB - BUDAPEST - BUCAREST - KATOWICE
- МОСКВА - САНКТ-ПЕТЕРБУРГ - COPENAGHEN - ODESSA - KIEV - LEOPOLI - NEW DELHI - COLOMBO -
DUBAI - DOHA - SINGAPORE - LAGOS - ABUJA.



Компания оставляет за собой право вводить без предупреждения любые
техничко-конструктивные изменения в продукции и представленных композициях.



Horo Custom Cooking d.o.o.

via di Coltura, 33 - 38123 Cadine di Trento
Italy

www.horokitchens.com
sales@horokitchens.com