



INIZIA LA STORIA

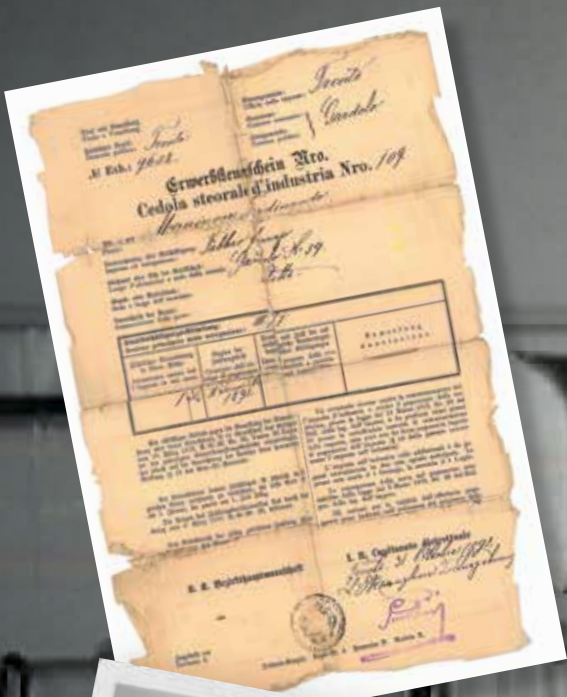
**18
28**

>

Per 5 generazioni l'abbiamo immaginata, l'abbiamo costruita e l'abbiamo trasformata fianco a fianco con chi ha saputo portarla alle stelle. E dopo aver condiviso giorno dopo giorno questa passione con i più talentuosi chef ci sentiamo parte del successo della cucina italiana e internazionale. DeManincor presenta la nuova collezione di blocchi cottura professionali. Esempari unici, massima espressione di design e tecnologia, eredi di una tradizione che si rinnova, dal 1828.

*In cucina la nostra famiglia
ha trascorso quasi 200 anni*

 **de manincor**
P R O F E S S I O N A L





18
28

La cucina secondo de Manincor

*Soluzioni funzionali
e affidabili*

*La passione
per l'eccellenza*



Cassetti caldi o refrigerati



DeManincor propone ad ogni cliente un menu completo composto da esemplari unici e creati su misura mettendo in gioco gli ingredienti fondamentali per garantire il successo in cucina.

Sapienza artigianale, cura del dettaglio, innovazione tecnologica danno consistenza e sapore ad ogni realizzazione svolgendo un ruolo specifico ed essenziale per una **qualità senza compromessi**.

*Induzione MAXI,
la piu grande possibile*

*Senza spigoli,
migliore ergonomia,
igiene totale*



*Invaso perimetrale
con circolazione d'acqua*

La brigata di cucina

*Cuocipasta e grill
ad alte prestazioni*

*Blocchi cottura
a misura di Chef*



*Comandi TOUCH centralizzati,
intuitivi e affidabili*



Tecnologica, solida, super attrezzata, ergonomica, sicura e di design. Quel che ogni chef desidera e pretende per esprimere la sua creatività, la sua professionalità e il suo stile.

Ciò di cui ha bisogno per semplificare ed ottimizzare il lavoro. Quel che garantisce **DeManincor** con quel tocco di innovazione, personalizzazione, design che fa la differenza nelle cucine di tutto il mondo.

*Induzione TUTTOCAMPO
con effetto "coup de feu"*



*Bagnomaria
e sous-vide*

*Vani igienici
con doppia raggiatura*

Scegli il tuo stile



de LUXE

collection

Ogni impianto **DeManincor** è il frutto di anni di ricerca e sperimentazione tecnologica condotte in stretta collaborazione con i più grandi chef della scena gastronomica moderna. La collezione degli **impianti per l'hôtellerie e la ristorazione** propone due tipologie di blocco cottura che esprimono con stili differenti tutta la professionalità e la passione per la cucina d'alta qualità.



L'indispensabile in cucina



de LUXE

collection

Tutto ciò che serve a rendere una cucina performante ai massimi livelli, e nulla di superfluo. Ogni particolare è stato studiato per garantire la massima efficienza, sicurezza e affidabilità nel tempo. Un **essenzialità di forme e funzioni** che nasce da una profonda conoscenza del mondo dei professionisti e di quanto è indispensabile per esprimere l'eccellenza in cucina.



Spettacolo puro



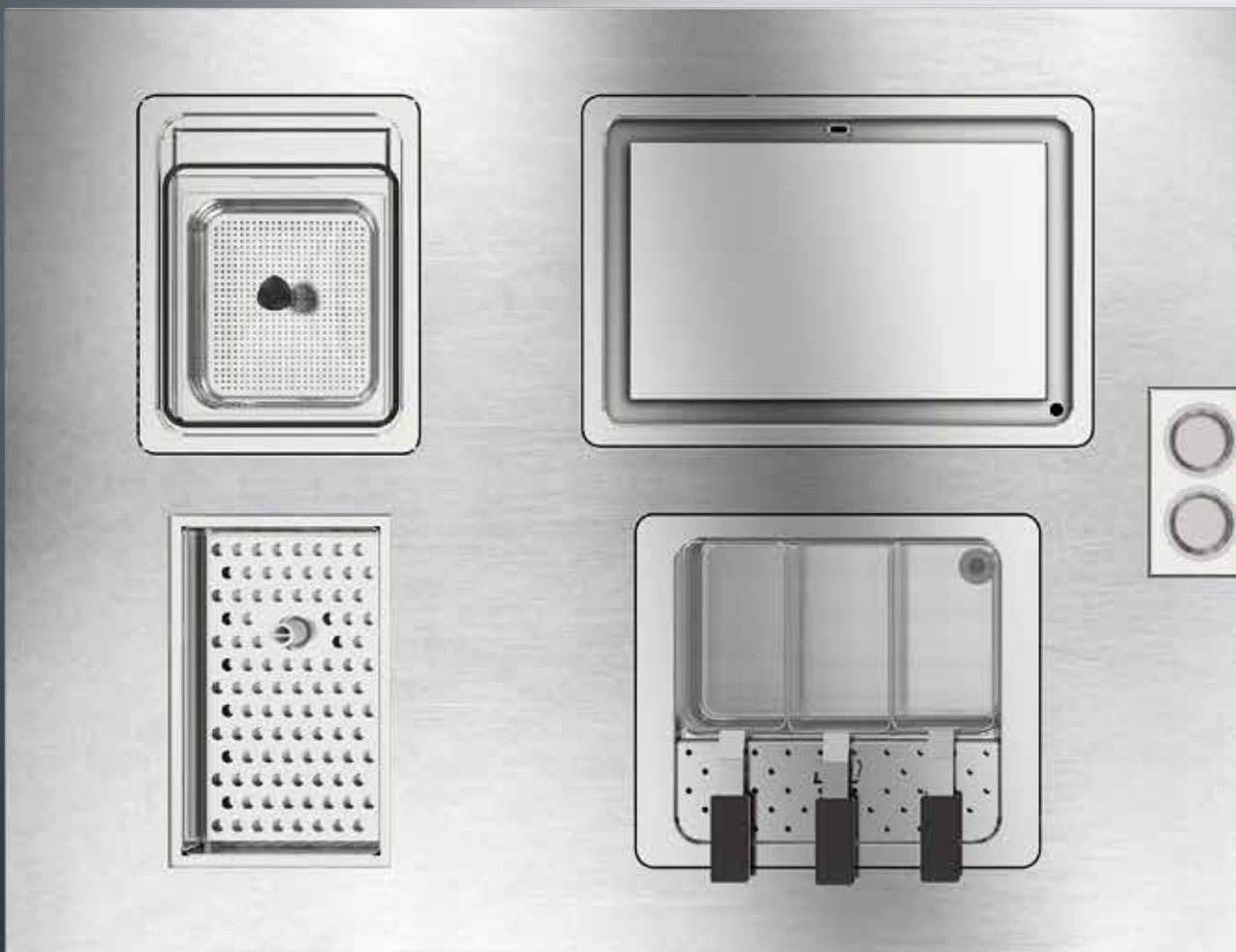
deSIGN

collection



Puro minimalismo, la linea **deSIGN** reinterpreta la geometria dell'ambiente cucina portando all'estrema sintesi le forme per valorizzare i contenuti, le funzioni, l'operatività della macchina.

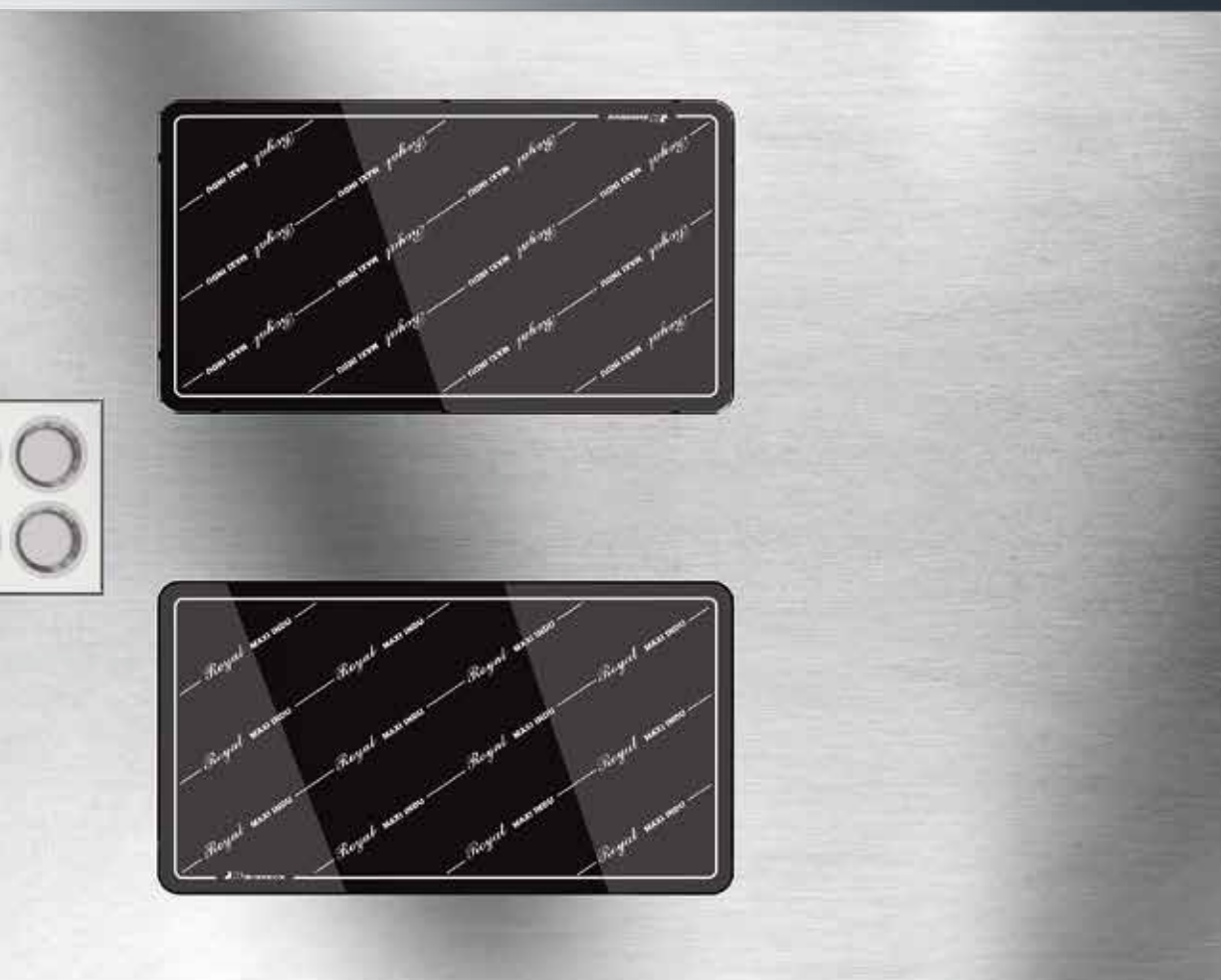
Linee essenziali e rigorose fanno risaltare volumi, spessori, angolazioni, materiali per raccontare tutta la qualità, la potenza, la solidità e lo stile di uno spazio di lavoro emozionante.



La sintesi della tecnologia

Una pulizia compositiva che libera lo sguardo,
lasciandolo planare leggero sulle superfici di un corpo
unico, scolpito e modulato ad arte.

Un rigore estetico nuovo che va dritto al cuore
delle cose riportando al centro la concretezza
e la forza della semplicità alla base delle grandi
performance.



SOFFITTO ASPIRANTE
CON REINTEGRO
CLIMATIZZATO
ESTATE-INVERNO
E ILLUMINAZIONE LED
SENZA OMBRE

SISTEMA INTEGRATO
DI OTTIMIZZAZIONE
CONSUMI ELETTRICI
E CONTROLLO
A DISTANZA "TCS"

CM 80
ALTEZZA
MAGGIORATA
+20%
RISPETTO
ALLO STANDARD

PRESE
DI SERVIZIO

SPIGOLI E
BORDI ARROTONDATI
ANTI INFORTUNIO
L. 626

ZOCCOLO PIENO
IN MURATURA
CON AMPIO RAGGIO
A NORMA HACCP



PIANI DI LAVORO SAGOMATI

GRUPPI FRIGO REMOTI

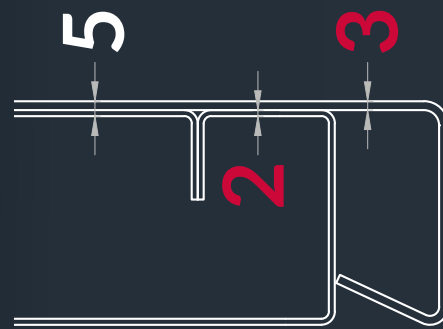
UTILIZZO TOTALE
DELLO SPAZIO

*Dettagli
esclusivi*





Piano di lavoro monoblocco
spessore 3+2 mm con angoli arrotondati



Piano di lavoro con speciale
bordo inferiore rompigoccia



Basi inferiori chiuse o a giorno
con doppia raggiatura, igiene H3



INDUZIONE JET

- piastra di cottura a 1 o 2 zone indipendenti da 5 Kw
- assorbimento proporzionale al diametro della pentola
- potenza regolabile a 20 livelli





*Efficienza
in cucina*

92%

**ALTISSIMO
RENDIMENTO**

Le piastre elettriche a induzione con rendimento del 92%, che consumano il 50% di energia in meno rispetto alle piastre elettriche tradizionali (-35% rispetto al fuoco aperto a gas).

INDUZIONE TUTTOCAMPO

- piastra di grandi dimensioni con esclusiva tecnologia Royal MAXI-INDU operativa su tutta la superficie per lavorare con più pentole contemporaneamente
- assorbimento proporzionato al diametro di ogni pentola
- potenza regolabile a 20 livelli su 2 zone indipendenti: effetto "Coup de Feu"
- **dimensioni :**
MAXI 47x87 cm - 14kw
STANDARD 36x72 cm - 14kw



Le nostre piastre grill digitali sono estremamente veloci nella messa a regime

(10 minuti fino a 300°C rispetto ai 25-30 minuti richiesti da un impianto a gas)



PIASTRA BISTECCHIERA DIETETICA A FLUSSO D'ACQUA CONTINUO

- **piastra liscia o rigata in 4 dimensioni: 30x35 - 30x50 - 60x50 - 40x65 cm**, in lega speciale al nichel-cromo con grande resistenza all'abrasione
- termostato digitale per una precisa e costante temperatura su tutta la superficie
- temperatura max 300°C per un sistema di cottura innovativo, senza grassi e fumo
- involucro perimetrale con scarico liquidi canalizzato e **flusso d'acqua continuo**
- potenza installata: 3 - 4,8 - 9 - 7,8 kW





FRIGGITRICE

- **quattro capacità: 8-13-17-21 litri** utili + zona fredda
- riscaldamento elettrico con resistenze corazzate immerse nella vasca con sistema di rotazione per una facile pulizia
- termostato digitale per una precisa e costante temperatura fino a 190°C
- **potenza installata: 7-12-16-20 kW**
- vano tecnico igienico



BRASIERA DA INCASSO

- vasca GN 1/1 da 14 litri o GN 2/1 da 28 litri
- pentola multifunzione con coperchio, scarico in contenitore estraibile
- fondo in Compound a grande diffusione del calore, ideale per rosolare, ridurre, friggere, grigliare, etc.
- precisa regolazione della temperatura con termostato digitale da 50 a 320° C
- potenza installata: 3 o 6 kW

CUOCIPASTA

- vasca GN 2/3 da 26 litri o GN 1/1 da 40 litri in acciaio inox AISI 316 anticorrosione
- riscaldamento elettrico di nuova concezione con resistenze infrarosso direttamente sotto il fondo esterno della vasca per una facile pulizia
- regolatore di potenza digitale per un preciso controllo della temperatura
- termostato di sicurezza per la protezione delle resistenze in caso di mancanza d'acqua e riarmo manuale
- carico acqua con comando manuale sul cruscotto
- scarico acqua con valvola motorizzata
- potenza installata: 4,5 o 7,5 kW



Vasca stampata di grosso spessore
in acciaio inox AISI 316 anticorrosione



VANO CALDO PASSANTE

- armadio chiuso da porte scorrevoli a doppia parete con guide superiori a scomparsa
- termostato di regolazione 30°-90° C
- riscaldamento elettrico uniforme con ventilatori sui due lati

SOUS-VIDE

Cottura sottovuoto a bassa temperatura per lungo tempo.



MANTENITORE CALDO

- due versioni:
 - a cassettei GN estraibili su robuste guide inox
 - con porta a battente
- vano interno a doppio raggio: esecuzione igiene H3
- termostato digitale max 100°C e regolazione dell'umidità interna
- potenza installata: 1 kW
- doppia larghezza 44 e 65 cm

SALAMANDRA HI-LITE

Parabola in vetroceramica e touch control

- zona riscaldante 55x37 cm - 4,5 kW
- rapido raggiungimento della temperatura (200°C in 20 secondi)
- regolazione elettronica della temperatura
- nuova opzione con cicli di mantenimento

Supporto salamandra e consolle comandi TOUCH o digitali

- ergonomia, sicurezza e comfort

Piastra calda di mantenimento

- 53x33 cm - 1,5 kW
- ideale per cotture lente a bassa temperatura



*Un grande classico
senza tempo*

BORDATURE DECOR



Bordature acciaio inox lucido,
ferro nero, ottone lucido
e ottone brunito.



GAMMA COLORI E SMALTI PORCELLANATI

Vedi pagina 42

	ACCIAIO INOX SATINATO
	SMALTO BIANCO
	SMALTO BLU
	SMALTO NERO
	SMALTO BORDEAUX
	SMALTO VERDE
	PELTROX

Oltre alla gamma proposta, si eseguono colori a scelta del cliente.

de LUXE

collection


La tradizione si rinnova in un grande classico contemporaneo. Personalizzabile anche nei materiali delle bordature, in acciaio inox o in ottone, e in un'ampia gamma di colori, esprime la forte vocazione sartoriale di **DeManincor** e la sua capacità di entrare in perfetta sintonia con ogni ambiente.





GAMMA COLORI E SMALTI PORCELLANATI

Vedi pagina 42

	ACCIAIO INOX SATINATO
	SMALTO BIANCO
	SMALTO BLU
	SMALTO NERO
	SMALTO BORDEAUX
	SMALTO VERDE
	PELTROX

Oltre alla gamma proposta, si eseguono colori a scelta del cliente.

*Qualunque sia
il tuo stile*

MONOBLOCCO
A ISOLA O A PARETE

*Finitura speciale
in Peltrox grigio*



*Qualunque sia
il tipo di cottura*



de LUXE

collection

L'importante e solido know how tecnologico maturato negli anni e l'affiancamento costante di grandi professionisti della ristorazione consentono a **DeManincor** di realizzare monoblocchi cucina **a gas e induzione**, a seconda delle specifiche esigenze, preferenze, stili di preparazione, per garantire i migliori risultati di cottura.





BRUCIATORI A GAS STAGNI

- i fuochi sono inseriti in un vasca di raccolta completamente stagna e con flusso d'acqua continuo
- termocoppia e fiamma pilota accensione in posizione protetta all'interno del bruciatore
- griglie in ghisa smaltata mm450x350
- **potenze : 4 o 8 kw**



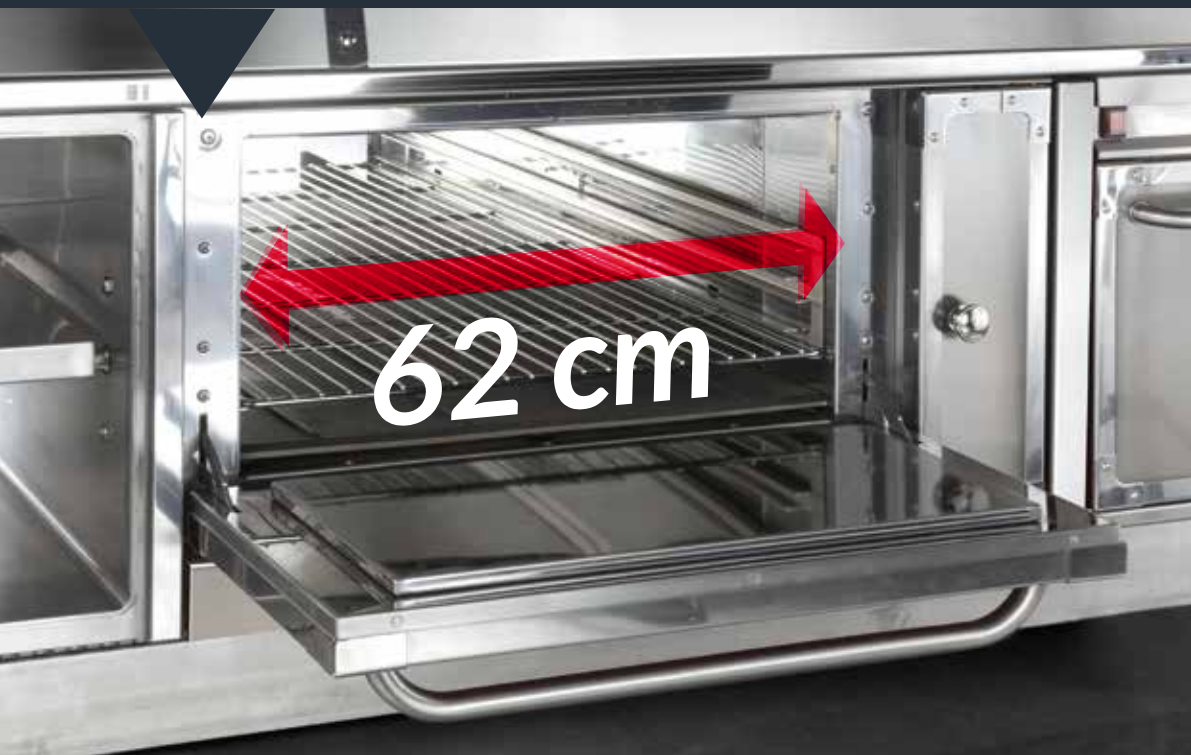
MAXI-FORNO STATICO PASSANTE

elettrico o gas

*Potenza
affidabile*

Riscaldamento indiretto avvolgente
la camera di cottura con suola e cielo in ghisa
per alte e uniformi temperature

- **Larghezza fuori standard 62 cm**
- Profondità 80/100/130 cm



PIASTRE "COUP DE FEU"

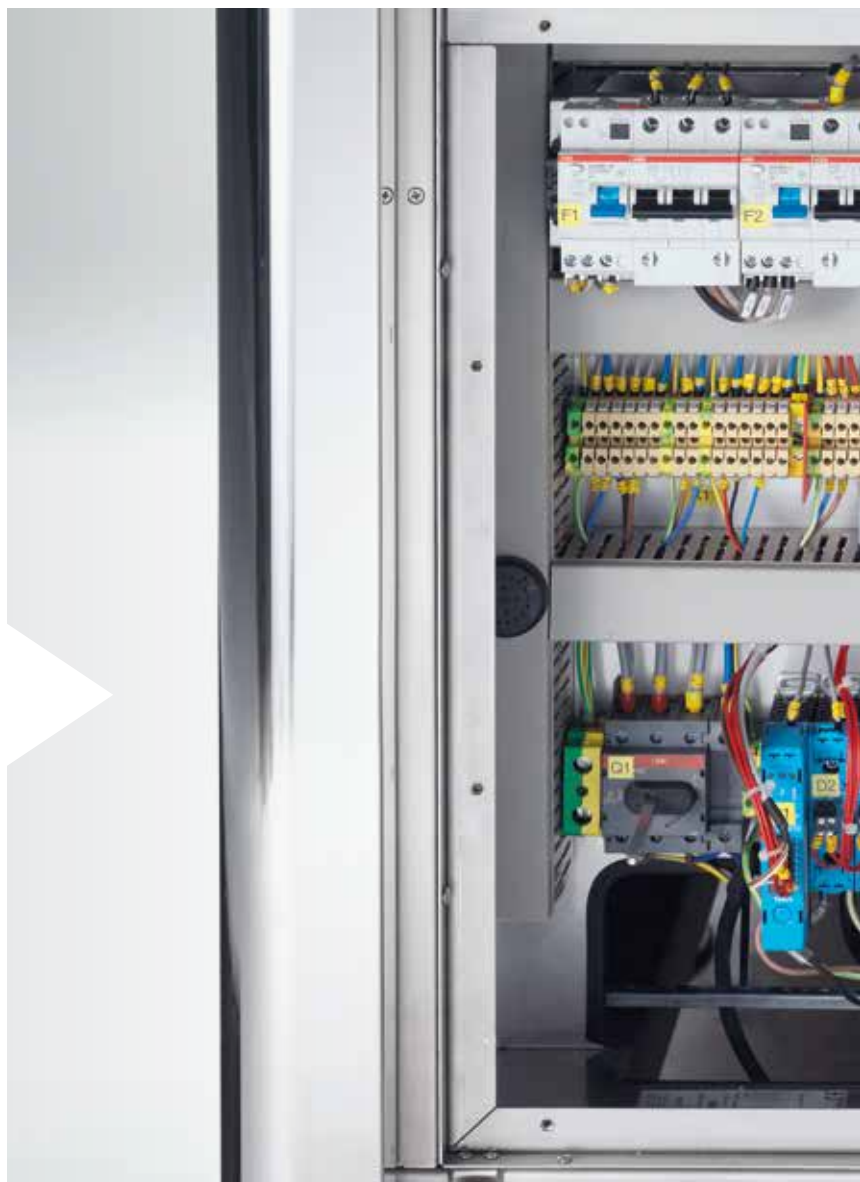
- **Piastra in ghisa, spessore 20 mm,**
con canaletta di raccolta perimetrale
a flusso d'acqua continuo
- **dimensioni: 80x65 cm - 14 kW**
- **dimensioni: 48x78 cm - 12 kW**



*Prestazioni
uniche*

TECNOLOGIA HI-TECH E GESTIONE DELL'ENERGIA

Generatori di induzione remoti per
massime prestazioni anche alle alte
temperature.
Componenti elettronici di controllo
e potenza di ultima generazione con
sistema computerizzato di ottimizzazione
dell'energia, gestiti da TCS®
- Total Control System, per una notevole
riduzione dei consumi elettrici.





*Il tuo mondo
a portata di un tocco*

BASSO CONSUMO ENERGETICO

Il controllo elettronico delle temperature, consente di ridurre i tempi di messa a regime e di lavoro (minore Δt rispetto ai sistemi tradizionali) e con assoluta precisione.

Da ogni Touch-screen da 10", anche da mobile, puoi monitorare le diverse zone del blocco cottura e le diverse funzioni della cucina.



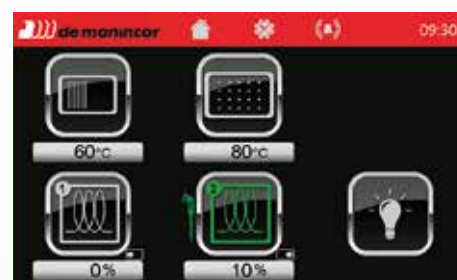
ESEMPIO 1. INDUZIONE

La piastra induzione, con 2 diverse zone di comando, può essere regolata su 20 livelli di potenza o con sonda di temperatura. Il sensore segnala la presenza della pentola; timer con allarme sonoro e visivo.



ESEMPIO 2. CUOCIPASTA

Il sistema di riempimento automatico dell'acqua, quando il cuocipasta viene acceso, garantisce la massima sicurezza di utilizzo. Sistema di scarico con raffreddamento automatico per evitare danneggiamenti alle tubature.



GESTIONE EQUIPAGGIAMENTI

Per ogni zona del blocco cucina puoi gestire i diversi equipaggiamenti ad esso collegati: friggitorce, piastre a induzione, aspirazione, ecc



Versione analogica digitale





SISTEMA COMPUTERIZZATO DI GESTIONE E CONTROLLO

Attraverso l'innovativo sistema TCS® si controllano in tempo reale tutte le funzioni dell'area cucina (cottura, refrigerazione, aspirazione, ecc.).

TUTTE LE FUNZIONI POSSONO ESSERE CONTROLLATE A DISTANZA

in qualsiasi parte del mondo
mediante connessione internet
dal nostro Service-Clienti.

MIGLIORI PERFORMANCE

delle singole funzioni per una
riduzione dei consumi.

GESTIONE PERSONALIZZATA DEI PARAMETRI

per temperature, umidità,
potenza, orari, ecc.

REGISTRAZIONE AUTOMATICA DELLE TEMPERATURE:

HACCP cottura, abbattimento
e conservazione.



*Tutto sotto
il tuo controllo*



CENTRALE DI CONTROLLO ED ASSISTENZA DE MANINCOR

Il nostro service center sempre al tuo servizio.

Puoi contattarlo sempre e
ovunque tu sia. Non solo
per il supporto e assistenza,

ma anche per monitorare
e modificare a distanza i
parametri, per migliorare le
performance della tua cucina.



VERIFICA ANOMALIE E
MODIFICA PARAMETRI
per mezzo di una semplice
pagina web.

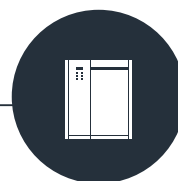
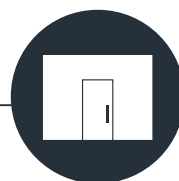
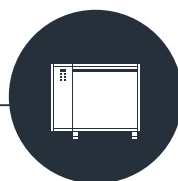
COTTURA



REFRIGERAZIONE



ASPIRAZIONE



Centrale frigorifera a inverter
con recupero del calore

 **de manincor**
PROFESSIONAL



LINEA 80 A PARETE
VERSIONE ELETTRICA



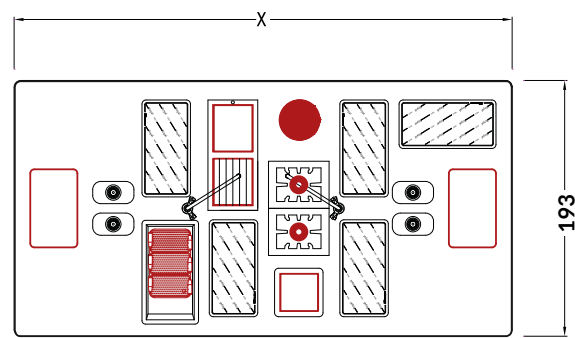
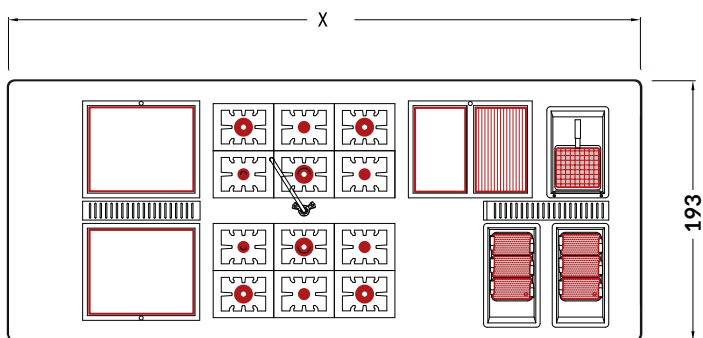
LINEA 95 A PARETE
VERSIONE GAS

DIMENSIONI MONOBLOCCO

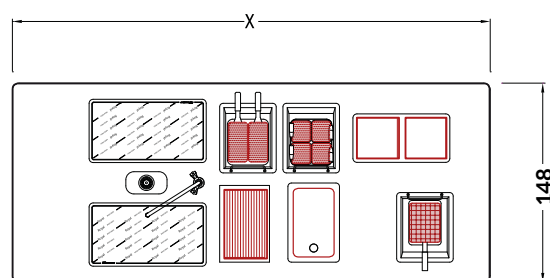
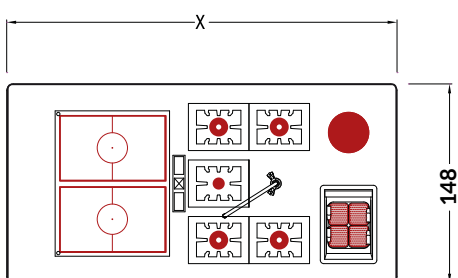
GAS

ELETTRICO

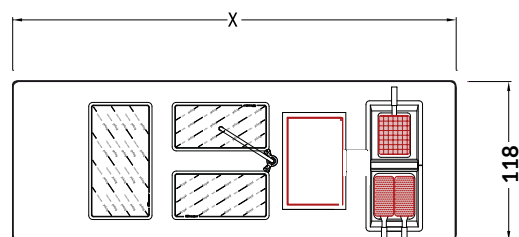
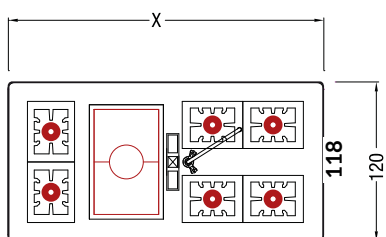
LINEA 190



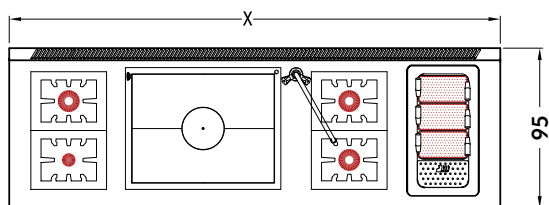
LINEA 150



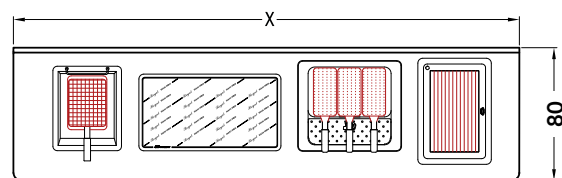
LINEA 120



LINEA 95 A PARETE



LINEA 80 A PARETE



CARATTERISTICHE COMUNI

- piano di lavoro monoblocco in acciaio inox satinato 18/10, spessore 3 + 2 mm, bordo anteriore da 75 mm con profilo inferiore rompigiocia
- struttura interna estremamente robusta in profilati di acciaio inox spessore 2 mm
- piastre e griglie gas a filo piano
- canalette perimetrali di raccolta liquidi canalizzato e flusso d'acqua continuo
- unico vano tecnico centralizzato per alimentazione acqua calda e fredda, scarichi
- vano tecnico separato alimentazioni elettriche e gas
- predisposta per appoggio su zoccolo in muratura o acciaio inox

OPTIONAL E PERSONALIZZAZIONI

LE BORDATURE DECOR



Acciaio inox lucido



Ferro nero



Ottone lucido



Ottone brunito

FINITURA SMALTO PORCELLANATO



Acciaio inox / Bianco



Acciaio inox / Blu



Acciaio inox / Nero



Acciaio inox / Bordeaux



Ferro nero / Nero



Ottone lucido / Verde



Ottone brunito / Bianco

FINITURA SPECIALE



Acciaio inox lucido /
Acciaio inox satinato



Acciaio inox / Peltrox



FINITURA ACCIAIO INOX SATINATO



FINITURA ACCIAIO INOX LUCIDO



TOP IN FINITURA ACCIAIO INOX SATINATO



TOP IN FINITURA ACCIAIO INOX SPAZZOLATO



VASCHETTA DI SERVIZIO



PORTA COMANDA



PRESA DI SERVIZIO



CORRIMANO PERIMETRALE

L'ARREDAMENTO IN CUCINA: IL NEUTRO

L'equipe tecnica di **DeManincor**, confrontandosi con le esigenze dello chef e valutando le caratteristiche dello spazio architettonico dove viene collocato l'impianto, cura la progettazione completa dell'ambiente cucina in ogni sua componente: dal blocco cottura, alle preparazioni, alla pasticceria, all'area lavaggio, etc. per ottimizzare la gestione degli spazi e del lavoro della brigata.

*Tutto quello
che ti serve*





Igiene totale

Le soluzioni tecniche, la qualità dei materiali e gli standard di esecuzione sono pensati per la massima igiene e la facilità di pulizia

- piani di lavoro continui, senza fughe o giunzioni, con spessori elevati, opportuni rinforzi e profilo inferiore rompigoccia
- alzate posteriori in continuità con il piano, esecuzione a doppia raggiatura
- basi inferiori neutre, calde o refrigerate con doppia raggiatura ed altezza maggiorata **+20% rispetto allo standard**







Ovunque tu sia



IL SERVIZIO ASSISTENZA

I servizi post-vendita e di assistenza tecnica sono una delle attività che maggiormente qualificano l'offerta DeManincor.

Ovunque tu sia, **DeManincor** ti raggiunge e soddisfa tempestivamente ogni tua specifica richiesta. Dopo la consegna e l'installazione di sistemi completi chiavi in mano e l'addestramento del personale, il servizio di assistenza post-vendita è garantito nel tempo a vantaggio della perfetta efficienza e longevità dell'impianto.

Oltre al consueto servizio, l'azienda offre ad ogni suo cliente prestazioni di assistenza tecnica in continua evoluzione grazie all'integrazione delle linee guida con nuove opportunità di intervento on line attraverso la rete internet e il sistema TCS®.

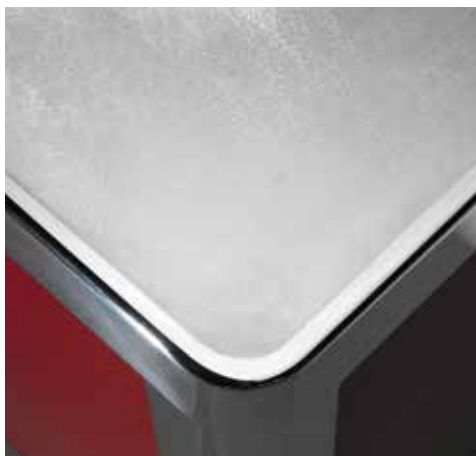
<

INIZIA LO SHOW



L'unicità di ogni singolo progetto testimonia la straordinaria flessibilità e capacità di personalizzazione di DeManincor. L'introduzione di inedite soluzioni stilistiche in abbinamento ad elementi tecnologici di ultima generazione apre nuove prospettive su forma e impatto scenografico di ogni nuovo impianto realizzato dall'azienda.

Un impianto che, in sintonia con una sempre maggiore visibilità accordata al mondo della ristorazione, diventa protagonista d'eccellenza consentendo allo chef di valorizzare l'ambiente di lavoro e ottenere una perfetta interazione con gli ospiti in sala.





*La cucina
cambia forma*

Show kitchen



ACADEMIA BARILLA
Parma

 **de manincor**
PROFESSIONAL

