

CONCEPTION ET FABRICATION

Matériaux et exécution

Le plan de cuisson de 8 mm d'épaisseur garantit une résistance à la chaleur et une rigidité optimales. Le fourneau est fabriqué en acier inoxydable AISI 304 et ses côtés sont polis miroir pour plus d'élégance.

L'art de la cuisine

Le fourneau VESTA est conçu pour s'adapter à tous les besoins et exigences. Nos experts spécialement formés le fabriquent avec une grande attention aux détails afin que le rêve devienne réalité. Avec VESTA, de nombreux choix s'offrent à chacun : diverses options de technologie d'induction haut

de gamme, un plan de travail hygiénique d'une seule pièce, des appareils fonctionnels soudés, des options de couleurs individuelles, l'intégration de logos et bien d'autres éléments. L'équipement sur mesure de Ginox garantit le meilleur des résultats.

Mobilier normalisé et parties basses

Le mobilier standard et les parties basses du fourneau VESTA peuvent s'adapter à tous les équipements et les modules encastrables.

Normes d'hygiène et de sécurité

corps liquides et solides IP44 et le mobilier est conforme à la norme d'hygiène H2.

ÉQUIPEMENT

Outils et appareils encastrables

Les fourneaux VESTA sont la meilleure solution pour les grands chefs de la scène culinaire internationale. Leur technique de cuisson à induction avancée permet de cuisiner rapidement et avec précision. Une large gamme de modules peuvent être intégrés selon les besoins : champs de cuisson à induction simple ou multizones, lisses ou rainurés, avec détection de casseroles, cuiseurs à pâtes, bains-marie, planchas, friteuses encastrées simples ou doubles, différentes puissances, caractéristiques et marques sur demande. Sont aussi disponibles des surfaces de dressage

chauffantes, des cuves ou bassins réfrigérés et une plateforme pour salamandre.

Raccordement électrique et sanitaire

Tableau électrique fourni de série. Raccordement EC/EF unique et positionné ergonomiquement. Option remplissage et vidange automatique par électrovanne.

Exclusivité GINOX

Un équipement exclusif GINOX qui comprend tiroirs chauffants, compartiments neutres ou réfrigérés, tableau électrique, prise de réserve et parties techniques.

LES CERTIFICATIONS, SIGNES D'EXCELLENCE



UNE PRÉSENCE ASSOCIATIVE ACTIVE



GINOX SA

Route des Châtaigniers 13
1816 Montreux, Suisse

+41 21 925 49 49
info@ginoxgroup.com

Rue Eugène-Marziano 17
1227 Genève, Suisse

+41 22 849 83 11
info@ginoxgroup.com

GINOX UAE LLC

Exit 119, Ras al Khaimah
Émirats Arabes Unis

+971 7 244 4567
info@ginoxgroup.com

GINOX se réserve le droit de modifier
les spécifications sans préavis.

GINOXGROUP.COM



FONCTIONNALITÉ ET
DESIGN RAFFINÉ POUR
UNE CRÉATIVITÉ SANS
LIMITES

De conception suisse, le fourneau VESTA est un produit d'exception qui marie fonctions innovantes, ergonomie étudiée et design aux courbes épurées pour un résultat qui satisfera à toutes les exigences actuelles en termes de fonctionnalité, d'efficacité et de rentabilité.



UN AGENCEMENT
100% PERSONNALISÉ

Le fourneau VESTA est conçu pour s'adapter à tous les besoins. Quelle que soit la taille ou la configuration de la cuisine, nous adaptons le fourneau sur mesure aux exigences du client, que ce soit en termes d'équipement (intégration de bains-marie, de tiroirs chauffants, cuves réfrigérées, etc.), du nombre de champs de cuisson, ou encore des dimensions.

SAVOIR-FAIRE | ECOLOGIE | DESIGN

Livraison et montage chez le client
Produit livré en pièce, ou assemblage sur site permettant un accès aisé au secteur d'installation. Aucun joint, ni soudure d'assemblage n'est nécessaire. Possibilité de coordination avec la direction des travaux et les CVSEs.



COOKING
SUITE AU
DESIGN 100%
SWISS

De la conception du projet à sa réalisation finale, en passant par l'installation et le service après-vente, tout est conçu, produit et pris en charge par Ginox. Grâce à notre maîtrise interne de l'ensemble du processus de fabrication, nous pouvons offrir à nos clients le meilleur rapport qualité-prix du marché.

UNE EXPERTISE
100% GINOX

Savoir-faire suisse: Fondée en 1875, Ginox Swiss Kitchen est une entreprise active dans la fabrication et la fourniture de solutions de restauration innovantes, de haute qualité et durables pour les cuisines commerciales. Sa gamme de produit comprend des hottes et plafonds ventilés dotés d'une technologie brevetée et exclusive d'autonettoyage et de filtration, des fourneaux au design moderne, des vitrines réfrigérées polyvalentes et pratiques et une gamme complète de réfrigérateurs,

d'armoires et de meubles en acier inoxydable conformes aux spécifications les plus strictes en matière d'hygiène, de maniabilité et de durabilité.

Depuis son siège de Montreux, en Suisse, jusqu'à son usine de Ras Al Khaimah, aux Émirats Arabes Unis, elle fournit des solutions et des services pour des projets clés en main et livre des produits et des appareils standard ou sur mesure à des clients finaux ainsi qu'à des cuisinistes dans le monde entier.

PERSONALISATION **Dimensions du plan de travail**

Les fourneaux VESTA sont entièrement développés sur-mesure. Des dimensions aux qualités de l'acier inoxydable en passant par les traitements de surface, une multitude d'options personnalisées sont disponibles sur demande.

Option couleur

Une palette de couleurs RAL est disponible à choix pour le bandeau vertical, ainsi que pour les boutons de commande.