ABIMIS

OTTOBRE 2018

CAVALLERI
COMUNICAZIONE

Network Pubblica i tuoi prodotti Accedi Facebook Login

archiportale architecture, design, interiors DESIGN&TRENDS

HOME 01 | ARCHITETTURE 02 | CASE & INTERNI 03 | CONCORSI 04 | EVENTI 05 | PROGETTI 06 | PROGETTISTI 07 | BLOG 08 | PRODOTTI 09 | cerca in archiportale | Search

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
SUBSCRIBE FOR FREE WEEKLY MAG
Archivio Newsletter | Archivio DEM

Cerca Prodotti
cerca

NUOVA ROLLMATIC OD

Il nuovo Sistema di Controllo del Freddo di Abimis

Un programma tecnologico di colonne refrigerate totalmente personalizzabili

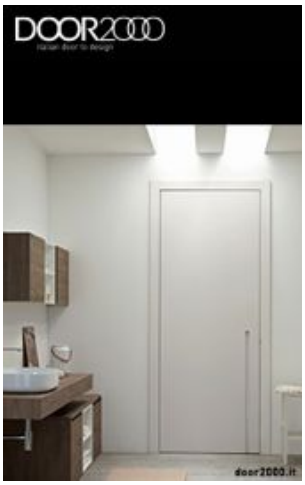
G+ Mi piace 0 segnala ad un amico | versione stampabile

Dimensione testo

Consultabile anche da MOBILE
SCOPRI DI PIÙ
urmet

brim
ZUCCHETTI.

PRODUCTS BY ABIMIS



Grazie al Sistema di Controllo del Freddo, che sfrutta le tecnologie proprie della grande ristorazione, Abimis prosegue nel suo intento di avvicinare il mondo della cucina professionale all'utilizzo domestico, per rendere unico il rito quotidiano del cucinare anche tra le mura di casa propria, con gli strumenti migliori e più affidabili.

L'aspetto, semplice e dalle linee morbide, e il materiale, l'acciaio inossidabile AISI 304, restano i medesimi delle cucine Abimis. Anche l'approccio all'igiene resta quello tipico di Abimis, pensato per soddisfare i più elevati standard: le porte a filo e le ante raggiate, senza angoli vivi, impediscono infatti allo sporco di annidarsi e facilitano le operazioni di pulizia.

Il Sistema di Controllo del Freddo si articola in più celle, tra loro separate e a diverse temperature, destinate alla conservazione con sapienza e organizzazione: la carne e il pesce, ad esempio, sono divisi dalla frutta, la verdura, il latte, ecc per impedirne le contaminazioni. Tutti i ripiani del sistema, poi, sono estraibili per garantire la massima accessibilità e una migliore organizzazione degli spazi. Un sistema di ventilazione interno, infine, garantisce la stessa temperatura in qualunque punto della cella.

Anche il Sistema di Controllo del Freddo di Abimis adotta il sistema Gastronorm, che prevede dimensioni standard per i recipienti, i vassoi e gli altri strumenti utilizzati nel mondo della ristorazione, ottimizzando la sistemazione dei vani e la fruibilità di tutti i vari alimenti e strumenti di lavoro.

Abimis is a Prisma S.r.L. brandmark su ARCHIPRODUCTS

SPECIALI

MILANO DESIGN WEEK
Milano

MAISON&OBJET
Parigi

LONDON DESIGN FESTIVAL
Londra

IMM COLOGNE
Colonia

INTERVISTE
Design Talks

SISTEMA DI CONTROLLO DEL FREDDO

Tutti i Prodotti
ABIMIS

DESIGN NEWS&TRENDS

+ 05.11.2018
Dalla Cina all'Italia, dal 1989 a oggi
+ 05.11.2018
German Design Awards per Sata
+ 05.11.2018
Geberit celebra i 40 anni di AquaClean
+ 05.11.2018
Christmas Wish List Pop by Seletti
+ 02.11.2018
This Is Not a Prize 2018

+ tutte le news concorsi +

Il nuovo Sistema di Controllo del Freddo di Abimis

Un programma tecnologico di colonne refrigerate totalmente personalizzabili

Letto 252 volte

30/10/2018 - Per servire una portata di qualità è indispensabile una materia prima di qualità. In questo senso, è inevitabile che la fase di conservazione dei cibi acquisisca un valore imprescindibile nel generale atto del cucinare, anche e soprattutto se pensata in relazione a temi fondamentali quali l'igiene e la sicurezza.

Abimis (http://www.archiproducts.com/it/abimis-is-a-prisma-s-r-l-brandmark)affronta proprio l'importante fase della conservazione e presenta il **Sistema di Controllo del Freddo** (https://www.archiproducts.com/it/prodotti/abimis/frigorifero-professionale-in-acciaio-inox-sistema-di-controllo-del-freddo_351793), un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.

Hot Topics

sistema-di-controllo-del-freddo (/it/notizi

abimis (/it/notizie/abimis)

Prodotti correlati

ABIMIS
SISTEMA DI CONTROLLO DEL FREDDO

(/it/prodotti/abimis/frigorifero-professionale-in-acciaio-inox-sistema-di-controllo-del-freddo_351793)

Grazie al Sistema di Controllo del Freddo, che sfrutta le tecnologie proprie della grande ristorazione, Abimis prosegue nel suo intento di avvicinare il mondo della cucina professionale all'utilizzo domestico, per rendere unico il rito quotidiano del cucinare anche tra le mura di casa propria, con gli strumenti migliori e più affidabili.

L'aspetto, semplice e dalle linee morbide, e il materiale, l'acciaio inossidabile AISI 304, restano i medesimi delle cucine Abimis. Anche l'approccio all'igiene resta quello tipico di Abimis, pensato per soddisfare i più elevati standard: le porte a filo e le ante raggiate, senza angoli vivi, impediscono infatti allo sporco di annidarsi e facilitano le operazioni di pulizia.

Il Sistema di Controllo del Freddo si articola in più celle, tra loro separate e a diverse temperature, destinate alla conservazione con sapienza e organizzazione: la carne e il pesce, ad esempio, sono divisi dalla frutta, la verdura, il latte, ecc per impedirne le contaminazioni. Tutti i ripiani del sistema, poi, sono estraibili per garantire la massima accessibilità e una migliore organizzazione degli spazi. Un sistema di ventilazione interno, infine, garantisce la stessa temperatura in qualunque punto della cella.

Anche il Sistema di Controllo del Freddo di Abimis adotta il sistema Gastronorm, che prevede dimensioni standard per i recipienti, i vassoi e gli altri strumenti utilizzati nel mondo della ristorazione, ottimizzando la sistemazione dei vani e

CONTATTA L'AZIENDA

SCOPRI IL BRAND

ABIMIS (/it/abimis)
Italia

(/it/abimis) CONTATTA L'AZIENDA

VEDI TUTTI (/IT/ABIMIS)

Rivenditori ABIMIS (/it/abimis/rivenditori)

la fruibilità di tutti i vari alimenti e strumenti di lavoro.

Abimis is a Prisma S.r.L. brandmark su ARCHIPRODUCTS
(https://www.archiproducts.com/it/abimis-is-a-prisma-s-r-l-brandmark)

Il nuovo Sistema di Controllo del Freddo di Abimis

BLOG ARREDAMENTO

DESIGN | INTERIORS | ARCHITETTURA | STILI | IDEE | DECOR | AZIENDE

Cerca in Blog Arredamento:

Search

HOME

BlogArredamento
- Chi Siamo
- Contattaci

Il Network

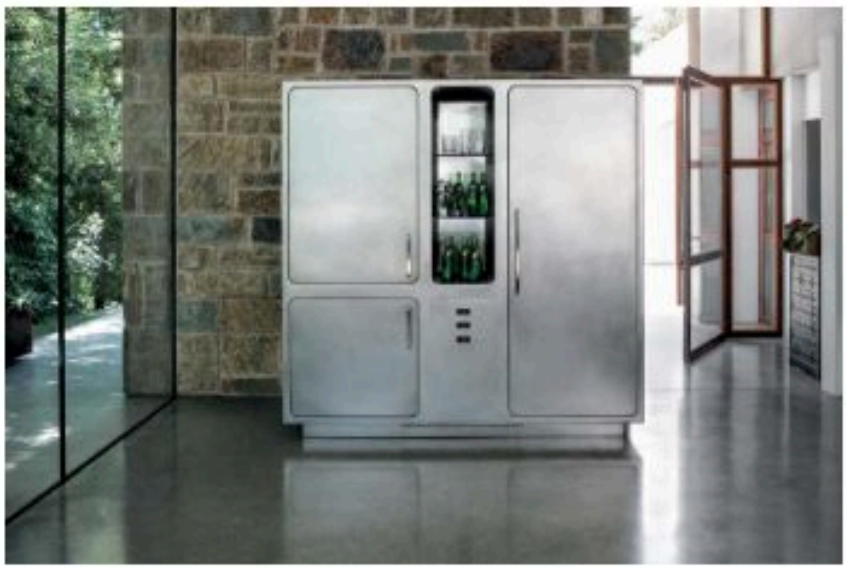
LE AZIENDE
- Amerigo Milano
- ArredaClick
- Clever
- Maconi
- Napol Arredamenti

I BLOGGER
- +deco
- ArchitettaMI
- Architettarte
- Arredamento Perfetto

19 Ott 18

Abimis, nuovo Sistema di Controllo del Freddo

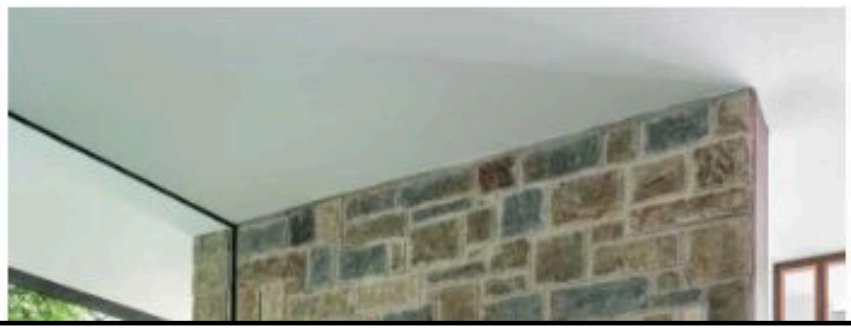
Pubblicato da blog ospite in Design, Dettagli Home Decor



Per servire una portata di qualità è indispensabile una materia prima di qualità. In questo senso, è inevitabile che la fase di **conservazione**dei cibi acquisisca un valore imprescindibile nel generale atto del cucinare, anche e soprattutto se pensata in relazione a temi fondamentali quali l'igiene e la sicurezza.

Abimis ha progettato il nuovo Sistema di Controllo del Freddo.

Un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.



cucine d'Italia

FOOD & WINE DIARIO DI DESIGN EVENTI & NEWS VIAGGIO NEL GUSTO PORZIONI D'ARTE

Tecnologia degna dell'alta ristorazione con il nuovo Cold Control System di Abimis

Prestazioni da alta ristorazione da adottare nella propria casa, trasformando l'ambiente domestico in un contesto professionale, il nuovo **Cold Control System** di Abimis.

martedì, ottobre 30, 2018

www.designedOO.it

solo un blog di design :-)

amazon.it e tanto altro
Scopri

HOME NEWS SHOP

Sei qui Home > news > Il nuovo Sistema di Controllo del Freddo di Abimis

Il nuovo Sistema di Controllo del Freddo di Abimis

30 ottobre 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN Url dell'Autore

Un programma tecnologico di colonne refrigerate totalmente personalizzabili

30/10/2018 - Per servire una portata di qualità è indispensabile una materia prima di qualità. In questo senso, è inevitabile che la fase di conservazione dei cibi acquisisca un valore imprescindibile nel generale atto del cucinare, anche e soprattutto se pensata in relazione a temi fondamentali quali l'igiene e la sicurezza. Abimis affronta proprio l'importante fase della conservazione e presenta il Sistema di Controllo del Freddo, un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo $Leggi l'articolo

news

Biga e Ponte. Versatilità e cura del dettaglio

Related posts

Viaggio in oriente con WallPepper®

30 ottobre 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN 0

Viaggio in oriente con WallPepper®

Fiori di loto, geishe, Byobu, ventagli. Le carte da...

Mobilspazio presenta il nuovo catalogo Hotel Concept

30 ottobre 2018 ARCHIPRODUCTS | NEWS ARCHITETTURA E DESIGN 0

Mobilspazio presenta il nuovo catalogo Hotel Concept

30/10/2018 - Mobilspazio Contract

Inaugurato il Nuovo Aeroporto di Istanbul

30 ottobre 2018 dimarzo@edilportale.com (Cecilia Di Marzo) 0

Inaugurato il Nuovo Aeroporto di Istanbul

Categorie

news (5.166)
shop (649)
- Cucina (431)
- Soggiorno (60)
- Arredo Ingresso (41)
- Camerette per Ragazzi (38)
- Arredamento da Giardino (26)
- Arredo Studio (25)
- Camera da Letto (18)
- Sala da Pranzo (10)

Consigli

Nessuna immagine disponibile

di Isasar

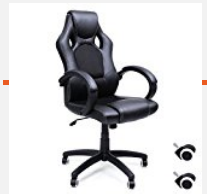
EUR 33,56 - EUR 39,9

Isasar, cantinetta portabottiglie da p
stile retrò vintage per ristoranti, bar,
arredare

VEDI OFFERTA SU AMAZON

(Visita l'elenco delle informazioni au
Bestseller in Arredo bar
sulla classifica attuale di questo pro

GUARDA IL PRODOTTO



di SONGMIC
(70

EUR 70,99 E

(Visita l'eler
informazion
autorevoli s

Songmics Poltrona Girevole Sedia
Direzionale Ergonomica da Ufficio S
Regolabile con Rotelle OBG56B

VEDI OFFERTA SU AMAZON class

Bestseller in Studio
attuale di questo prodotto.)

GUARDA IL PRODOTTO

di Robas Lu
(3)

EUR 63,93

design lover

HOME INTERNI ARREDAMENTO FASHION DESIGN MIX ABOUT

CERCA NEL BLOG

digita parola chiave e invio

Cucine in acciaio inox per chi cucina in casa come i grandi chef

martedì, 16 ottobre 2018 09:56 designlover

Cucine in acciaio inox per chi cucina in casa come i grandi chef

La crescente sensibilità per un'alimentazione sana, appetitosa e bella da vedere insieme alle tante trasmissioni dedicate hanno a molte persone alla cucina.

Gli appassionati dell'arte culinaria hanno un sogno: avere anche a casa una cucina come quelle utilizzate dai grandi chef.

Le **cucine professionali** sono studiate per essere pratiche e funzionali e sono realizzate in **acciaio inox** per garantire massimo i

Le **cucine Abimis** sono un adattamento per l'ambiente domestico delle "macchine per cucinare" professionali.

mille modi
per dire
porta

flessya.com

Il brand Abimis nasce dall'esperienza dell'azienda italiana Prisma che da 30 anni è specializzata nella realizzazione di cucine pro
e banchi bar.

Grazie all'esperienza nella complessa lavorazione dell'acciaio inox, Abimis realizza ciascun progetto in azienda con cura artigiana

Abimis propone **due linee di cucine** realizzate interamente in acciaio inox come quelle professionali che sono però studiate per a
alle esigenze funzionali ed estetiche domestiche.

Linea Ego

La **linea Ego**, disegnata da Alberto Torsello e prodotto icona di Abimis ha un design caratterizzato da linee stondate ed essenzial

Le ante a filo battente con cerniera cardine brevettata sono completamente integrate nella struttura mentre il top del piano lavoro
essere integrato oppure riportato, sempre senza fughe.

La finitura della cucina Ego può orbitata, a specchio o verniciata in qualsiasi colore.

Come nelle cucine professionali, Ego è studiata per rendere ogni operazione fluida, semplice e consequenziale.

VENERDÌ, OTTOBRE 19, 2018

Abimis, nuovo Sistema di Controllo del Freddo

Per servire una portata di qualità è indispensabile una materia prima di qualità. In questo senso, è inevitabile che la fase di **conservazione** dei cibi acquisisca un valore imprescindibile nel generale atto del cucinare, anche e soprattutto se pensata in relazione a temi fondamentali quali l'igiene e la sicurezza.

Abimis ha progettato il nuovo Sistema

FOLLOW

homify MEMBER

LIONSHOME

+ BLOGLOVIN'

QUOTIDIANO.NET

BLOG ARREDAMENTO

di Controllo del Freddo.

Un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.

Grazie al Sistema di Controllo del Freddo, che sfrutta le tecnologie proprie della grande ristorazione, Abimis prosegue nel suo intento di avvicinare il mondo della cucina professionale all'utilizzo domestico, per rendere unico il rito quotidiano del cucinare anche tra le mura di casa propria, con gli strumenti migliori e più affidabili.

NEWS

E' nato VOGLIA di DETTAGLI Home Magazine clicca sull'immagine per scaricare il primo numero!

SPONSOR

L'aspetto, semplice e dalle linee morbide, e il materiale, l'acciaio inossidabile AISI 304, restano i medesimi delle cucine Abimis. Anche l'approccio all'igiene resta quello tipico di Abimis, pensato per soddisfare i più elevati standard: **le porte a filo e le ante raggiate**, senza angoli vivi, impediscono infatti allo sporco di annidarsi e facilitano le operazioni di pulizia.

DESIGN SHOPPING

gustando
Storie di uomini e territori dell'Emilia Romagna

Il Nuovo Sistema Di Controllo Del Freddo Di "Abimis"

A tavola Lifestyle Primo piano *by Maurizio Ranucci - 26 ottobre 2018*

Tra gli stando del "Salone del Mobile" abbiamo conosciuto il nuovo "**sistema di controlle del Freddo" di "Abimis"**. Questo programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.

SPONSOR

RAFFONI CARTOLERIA Corso Garibaldi 10 47121 Forlì

GUSTANDOMAGAZINE SUI SOCIAL

NEWS

4000 mila persona al "Modena Champagne Experience"
24 ottobre 2018

Grande successo alla Sagra del tartufo nero di Pecorar
23 ottobre 2018

Assaggi di Mare: esperienz positiva al Vergani di Ferra
19 ottobre 2018

EVENTI

Per tre giorni il centro di Ravenna diventa "Teatro d vino"
22 ottobre 2018

Un mercoledì da vignaioli
19 ottobre 2018

Il Bureau du Champagne ir visita a Bologna
18 ottobre 2018

RICEVI LA NOSTRA NEWSLETTER

inserisci la tua email per ricevere la nostra Newsletter

Iscriviti alla nostra Newsletter

Con questo nuovo sistema Abimis continua nel suo intento di avvicinare il mondo della cucina professionale all'utilizzo domestico, per rendere unico il rito quotidiano del cucinare anche tra le mura di casa propria, con gli strumenti migliori e più affidabili. L'aspetto, semplice e dalle linee morbide, e il materiale, l'acciaio inossidabile AISI 304, restano i medesimi delle cucine Abimis. Anche l'approccio all'igiene resta quello tipico di Abimis: le porte a filo e le ante raggiate, senza angoli vivi, impediscono infatti allo sporco di annidarsi e facilitano le operazioni di pulizia.

Il Sistema di Controllo del Freddo si articola in più celle, tra loro separate e a diverse temperature, destinate alla conservazione con sapienza e organizzazione: la carne e il pesce, ad esempio, sono divisi dalla frutta, la verdura, il latte, ecc per impedirne le contaminazioni. Tutti i ripiani del sistema, poi, sono estraibili per garantire la massima accessibilità e una migliore organizzazione degli spazi. Un sistema di ventilazione interno, infine, garantisce la stessa temperatura in qualunque punto della cella.

Search

Home Appliances World

Sintesi
The synthesis of excellence.
EUROCUCINA/FTK
April 17th-22nd ,2018
Hall 13, Booth A04-A06
falmec
Life inspired.

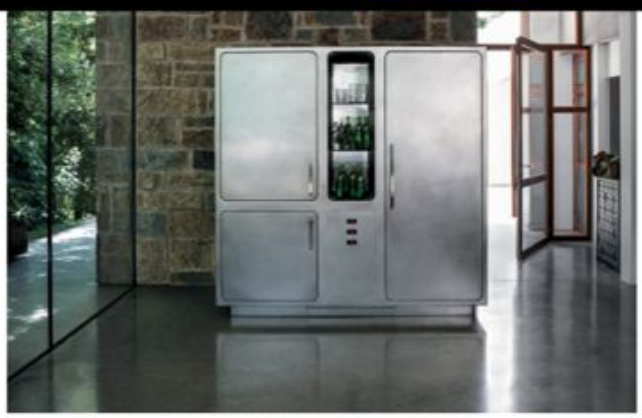
Design | Built-In & Kitchen | Appliances | Interior decor | Industry | Consumers | Marketing & Strategies | Web Tv

Abimis brings the professional technology at home

FABER
VERTICAL HOOD

Google Visualizza questa pagina in: Italiano Traduci Disattiva per: Inglese Opzioni ▼
Informativa estesa

Redazione



The Cold Control System is a technological program created by Abimis, that offers a fully customizable refrigerated columns. The company proposes a wide range of choices of finishes, sizes and configuration, with an easily accessible external panel, which allows to control the temperature of the various compartments and to monitor the status at any time.
This solution brings the technologies of the great catering industry to the domestic kitchen, following the strategy of Abimis, that continues in its intent to bring the world of professional cooking closer to the home use. The columns aesthetics is characterized by simple and soft lines, and the material, the stainless steel AISI 304, remain the same as the Abimis kitchens.
The Cold Control System is divided into several cells, separated from each other and at different temperatures, destined for conservation with wisdom and organization: meat and fish, for example, are divided by fruit, vegetables, milk, etc. to prevent the contaminations. All the shelves of the system, then, are extractable to ensure maximum accessibility and a better organization of space. Finally, an internal ventilation system guarantees the same temperature at any point in the cell.
The Abimis Cold Control System also adopts the Gastronorm system, which provides standard dimensions for the containers, trays and other tools used in the catering world, optimizing the arrangement of the space.

Tags: Abimis, Cold Control System, cooling

Previous Post
Elica was awarded for its business innovation level

Next Post
Whirlpool grows in North America but not in the EMEA region

Share this article
Tweet this
Digg it
Add to Delicious
Share on Facebook
Stumble it
Subscribe by RSS

TALIKA.
THE FIRST TRULY

Translate
Seleziona lingua
Powered by Google Traduttore

Latest Updates

2018/3 – September
2018/2 – June

Subscribe to our newsletter

8/2018 7/2018 6/2018

Leggi la Digital Edition

Vai allo shop

Iscriviti alla Newsletter

TIS - IL CORRIERE

all'anno per l'Italia

Leggi la Digital Edition

BannerHP_300x600

HOME NEWS NORMATIVA PRODOTTI AZIENDE WEBTV RUGIADA POINT

Accedi

Abimis presenta il Sistema di Controllo del Freddo, un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.

Lifestar Luxury
Way of Life

La cucina di Abimis conquista Bologna

Di **Carolina Sonza** - 16 ottobre 2018

Anche quest'anno, la **Bologna Design Week** si è animata con una serie di eventi organizzati da **Studiostore Insidesign** presso l'affascinante location, sede dello studio, dai volumi ampi e austeri della chiesa sconsacrata di **S. Maria della Neve**. Trait d'union degli appuntamenti, un tema ironico e irriverente: il pelo, ispirato al pet design, da cui ha preso il nome la settimana di appuntamenti **(Q)TLFDP** – **(quasi tutte le forme del pelo)**, che ha portato in scena tre talk, due performance, due presentazioni, un contest e una serata cocktail.

In particolare una serata dove si è tenuto lo showcooking "Pel di carota", e il tutto si è svolto su un'isola **cucina Abimis**: un blocco realizzato su misura, completamente in acciaio e in grado di integrarsi, con rispetto e sapienza, anche a un ambiente dal simile valore storico e artistico.