

# DHD

HOSPITALITY

HOTEL  
DESIGN  
DIFFUSION

11

Design + hotel  
Hyatt Regency, Kyoto

Training + hotel  
The College, Amsterdam

Pop + shop  
Fornarina

Arch + restaurant  
Allianz AG Vip Box,  
Monaco

Products/kitchen

Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003  
(conv.in L.27/02/2004 n.46) art.1, comma 1, DCB Milano

- GR € 13,50 - P € 11,80 - E € 12,95 - GB BP.  
€ 16,00 - Italy only € 7,00 - B € 13 - PCont. 11,80



rassegna stampa - ghenos srl 4, via Poliziano 20154 Milano

## MOLTENI

Le cucine del marchio fondato nel 1923 sono realizzate a mano sulla base delle richieste del cliente: dimensioni, tecnologie e finiture vengono adeguate alle sue esigenze estetiche, ergonomiche e funzionali. L'azienda, del gruppo Electrolux Professional, è oggi presente sul mercato anche con Podium che integra in un unico volume ellittico le più avanzate tecnologie di cottura e di conservazione: un bagnomaria, due wok ad induzione, 4 piastre ad induzione, due fuochi aperti, una piastra al cromo (metà rigata e metà liscia), cassetti e un forno centrale. La superficie di lavoro e la parte interna dei pannelli dei cassetti sono in acciaio inox e sono completamente privi di giunture così da facilitarne la pulizia.

*The company was founded in 1923 and its cooker are hand-made to client specifications: dimensions, technology and finishes are customized to suit the client's esthetic, ergonomic and functional requirements. The company belonging to the Electrolux Professional Group, is now also present on the market with Podium that integrates in a single elliptical volume the most advanced food preparation and storage technologies: a water-bath, two induction woks, four induction plates, two burners, a chrome plate (half of which ridged and the other half smooth), drawers and a central oven. The worktop and the internal part of the drawer panels are stainless steel and free from joints, making them easier to clean.*

## SABAF

È oggi uno tra i primi produttori mondiali di componenti per cucine e apparecchi per la cottura a gas. La produzione si articola in tre linee principali: rubinetti, termostati e bruciatori, necessari negli apparecchi per la cottura a gas. Nell'immagine, i bruciatori Dual, particolarmente potenti e contraddistinti dal particolare design a quadrifoglio, installati sulle cucine della linea Thermastone dell'azienda Mercury Appliances. Il piano cottura e la piastra adiacente vengono comandati attraverso un'asta rotante, collegata ai bruciatori tramite un particolare rubinetto sempre prodotto da Sabaf.

*At present, it is one of the leading world producers of cooker components and gas cooking equipment.*

*The production is split into three main lines: tap fittings, thermostats and burners, all necessary in pieces of equipment used for gas cooking. In the picture, the burners Dual, which are unusually powerful and identifiable thanks to the unusual four-lobed design. These are installed in the cookers of the Thermastone line produced by Mercury Appliances. The hob and the adjoining plate are controlled by a rotating rod, connected to the burners through a special tap fitting also produced by Sabaf.*

## SMARTECH ITALIA

Progettato da Mario Bellini - Atelier Bellini Onfalós è un apparecchio dalle prestazioni professionali, mobile e indipendente, d'estetica piacevole. L'impegno progettuale ha trasformato i componenti strutturali, che solitamente penalizzano la linea dei piani di cottura professionali, in punti di forza; per esempio, la piastra cromata di cottura, non più scontatamente rettangolare, è circolare, con l'effetto di ottimizzare la distribuzione del calore e quindi la velocità e qualità della cottura; la camera di combustione e il camino sono stati celati all'interno della struttura a tronco di cono che sostiene la piastra. Onfalós è disponibile in tre modelli di tre diverse dimensioni.

*Designed by Mario Bellini - Atelier Bellini Onfalós is a piece of professional equipment is mobile and is as independent. It is an esthetically valid furnishing article. The new design has transformed the structural components into strong points. These normally penalize the lines of the professional hobs; for example, the chrome hob plate, no longer rectangular but circular which optimizes the distribution of heat and consequently the speed and quality of the cooking; the combustion chamber and the kiln have been hidden inside the truncated cone shape that supports the plate. Onfalós is available in three models of three different dimensions.*



## SMEG

Alfa200X è una gamma con forni specifici per la pasticceria: cottura di croissant; può contenere 6 teglie. La cottura avviene alla termoventilazione il sistema di vaporizzazione diretta. L'acqua sulla ventola, infatti, viene nebulizzata e passa attraverso la resistenza mandandosi in vapore. Il sistema di coccione, inoltre, rende il forno particolarmente indicato per scongelare il cemento, per riscaldare i cibi, per indurirli o seccarli, e per dare la giusta croccantezza ai croissant ad inizio cottura. La combinazione della funzione vapore e quella termoventilata permette una grande flessibilità d'uso con un risparmio di tempo ed energia, mantenendo inalterate le qualità organolettiche degli alimenti.

*Alfa200X is a complete range of ovens designed specifically for the preparation of croissants. It can contain up to 6 trays. Cooking occurs by combining the heating with a system of direct steam. The water sprayed onto the fan is vaporized and as it passes through the resistance, it is transformed into steam. This steaming system makes the oven ideal for rapid cooking, reheating food without drying it out and for giving the croissants their gloss at the start of cooking. The combination of steaming and heat-ventilation permits great flexibility of use with considerable savings in terms of time and energy, maintaining unaltered the nutritional and organoleptic qualities of the foods.*



250  
DHD



Electrolux Professional spa  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone  
www.moltenicucine.it

Sabaf spa  
via Dei Carpini 1  
25035 Ospitaletto (Brescia)  
info@sabaf.it  
www.sabaf.it

Smartech Italia SpA  
via Volta 11  
33082 Azzano Decimo (Pordenone)  
tel 0434 423111  
fax 0434 423191  
info@smartechitalia.com  
www.smartechitalia.com

Smeg spa  
Divisione Ristorazione  
via Leonardo Da Vinci 4  
42016 Guastalla (Reggio Emilia)  
tel 0522 8211  
fax 0522 821453  
www.smeg-ristorazione.com