



THE GALLEY®



IDEAL KITCHEN WORKSTATIONS®

Il cuore della tua cucina

La cucina è molto più che preparare un pasto;
è il cuore della casa.

The Galley è stato creato per rendere la vita in cucina
più facile, efficiente, piacevole e rilassante.

Scopri come una cucina altamente funzionale e
pronta ad accogliere parenti, amici e chiunque voglia
condividere momenti speciali ruota attorno alla
The Galley Workstation!

**La vita in cucina
non è mai stata così organizzata e divertente!**





Preparare

Lo spazio è organizzato per gestire gli ingredienti con ordine e pulizia. Superfici ampie e accessori intercambiabili permettono di semplificare i passaggi di preparazione riducendo i tempi.

Cucinare

Il piano di lavoro diventa una superficie polifunzionale. Gli accessori, incluse le teglie in acciaio adatte al forno, permettono un passaggio rapido dalla preparazione alla cottura, con tutto a portata di mano e senza interruzioni.

Servire

Gli accessori multifunzionali si posizionano facilmente sul livello superiore, rendendo l'impiattamento e il servizio più ordinati e rapidi.

Condividere

Il cuore della convivialità: la cucina diventa uno spazio aperto, dove il cibo si presenta, si assaggia, si condivide favorendo incontro e relazione.

Pulire

Pulizia rapida e discreta. Il sistema integra elementi che consentono di ripristinare rapidamente l'ordine, mantenendo il piano sempre pronto all'uso.

A Better Way.

PREPARARE



CUCINARE



SERVIRE



CONDIVIDERE



PULIRE





Una novità rivoluzionaria in cucina

The Galley rappresenta una straordinaria innovazione in cucina.

Una vera e propria Workstation ergonomica che consente di preparare, cucinare, servire, ricevere gli ospiti e riordinare comodamente in un unico luogo.

La cucina è ancora più funzionale con The Galley Workstation®.

Questo concetto rivoluzionario di cucina lineare è molto più efficiente del tradizionale “triangolo di lavoro” dove le zone dedicate al lavaggio, preparazione e conservazione sono situate in tre angoli distinti della cucina. Il sistema The Galley incarna alla perfezione il concetto “A Better Way”.

Ogni prodotto The Galley è attentamente pensato, progettato e realizzato artigianalmente negli Stati Uniti.



PREPARARE



SERVIRE



PULIRE

Materiali e finiture

PERSONALIZZAZIONI DISPONIBILI

Gli strumenti della Workstation sono realizzati con materiali di altissima qualità in un’ampia varietà di finiture che si adattano al design unico di qualsiasi cucina. E’ possibile scegliere tra legno naturale in noce scuro americano, il Graphite Wood Composite, il Bambù, la Resina Bianca e la Resina Exclusive Gray.

Rovere bianco

Spessore 19 mm, finitura naturale in legno massello tradizionale. Selezionato a mano, adatto all'uso con coltelli, igienico, denso e non poroso. Da trattare con Citrine. Ecologico

Graphite Wood Composite

Spessore 13 mm, materiale ad alte prestazioni, finitura moderna, nero opaco (tendente al grigio scuro). adatto all'uso dei coltelli, igienico, non poroso, certificato NSF. Lavabile in lavastoviglie e resistente al calore fino a 80°C. Ecologico. Adatto per uso interno ed esterno e resistente ai raggi UV. Scrivibile con gesso!



Noce scuro americano

Spessore 19 mm, finitura naturale in legno massello. Selezionato a mano, adatto all'uso con coltelli, igienico, denso e non poroso. Da trattare con Citrine. Ecologico



	FINITURE WORKSTATION			FINITURE WASHSTATION		
	Rovere chiaro 19 mm	Noce scuro americano 19 mm	Graphite Wood Composite 13 mm	Resina Bianca+ (WH)	Resina Exclusive Gray+ (GR)	Resina Graphite+ (GT)
Lavabile in lavastoviglie			✓	✓	✓	✓
Adatto ai coltelli	✓	✓	✓			
Resistente al calore			fino a 80°C	fino a 100°C	fino a 100°C	fino a 100°C
Certificazione alimentare / Conformità	Materiale naturale	Materiale naturale	NSF	NSF	NSF	NSF
Antimacchia	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Per uso esterno			✓	✓	✓	✓



The Galley Workstation™

UNA CUCINA PERFETTAMENTE ORGANIZZATA

The Galley Workstation rende l'esperienza in cucina più facile e piacevole. Basta far scorrere gli accessori sui livelli diversi per preparare qualsiasi piatto in modo efficiente cucinando, servendo e riordinando in tutta semplicità. Trascorri momenti piacevoli con la famiglia e gli amici vivendo convivialità e condivisione intorno alla The Galley Workstation.



MATERIALI ALL'AVANGUARDIA ED ECOLOGICI

- Vasca The Galley Workstation®

Ogni vasca The Galley è realizzata a mano in un **unico pezzo di acciaio inossidabile marino AISI 316L**. Su ogni vasca viene applicata una splendida finitura personalizzata **Angel Finish**, sviluppata per attenuare l'elevata riflettività che solitamente caratterizza le finiture standard in acciaio inox e per facilitarne la manutenzione. Dotata di **SilentArmor™**, tecnologia che **riduce il suono dell'acqua** nella Workstation®. Resiste alle macchie d'acqua, nasconde piccoli segni e graffi ed è estremamente facile da pulire. Inoltre, **può essere facilmente risatinata** per tornare come **appena uscita dalla fabbrica**.

- Acciaio inox AISI 316L spessore 1,6 mm

Le Workstation® The Galley sono realizzate in acciaio inossidabile AISI 316L di grado marino passivato, un materiale altamente resistente alle macchie e alla corrosione che con una manutenzione periodica **mantiene inalterate le sue caratteristiche** nel tempo anche se installato in **cucine outdoor**.

- Graphite Wood Composite

Questo materiale composito in legno ecologico e non poroso è la scelta ideale per le Workstation sia da interno che da esterno. E' **resistente ai graffi** e all'occorrenza può diventare **una lavagna** sulla quale scrivere le ricette.

- Erogazione dell'acqua con flusso laminare

Nel flusso laminare generato dai miscelatori il movimento dell'acqua avviene in maniera perfetta senza alcun tipo di rimescolamento di fluido, neanche su scala microscopica. L'acqua potrà così scorrere senza produrre alcun rumore.

- Miscelatori colorati tramite PVD

Il processo PVD (Physical Vapor Deposition) vaporizza un metallo solido trasformandolo in un plasma di atomi o molecole; questo vapore viene poi depositato in una camera sottovuoto, creando un rivestimento ad alte prestazioni. Utilizzato nei settori aerospaziale e biomedicale, il PVD è il rivestimento più resistente alla corrosione, progettato per rafforzare e proteggere il miscelatore per tutta la vita. Inoltre, è un processo più ecologico rispetto ai metodi tradizionali, come la galvanizzazione e la verniciatura a polvere.

- Accessori

Dual: possono essere installati su entrambi i livelli (superiore ed inferiore)
Single Upper: possono essere installati solo nel livello superiore
Single Lower: possono essere installati solo nel livello inferiore



Elimina ogni motivo per cui non ti piace cucinare

The Galley rende tutto nella tua cucina più facile e piacevole. Fai scorrere gli accessori uno sopra l'altro per preparare i pasti in modo efficiente. Coinvolgi le persone care lavorando fianco a fianco in maniera divertente condividendo del tempo di qualità. Goditi la tua famiglia e i tuoi amici attorno a The Galley. Elimina le lunghe operazioni di pulizia preparando, cucinando, servendo e intrattenendo gli ospiti nella stessa postazione.

Vivi la cucina senza pensieri!

Workstations®

IWS-7-S-2 2134 mm 	Kit Culinary composto da 8 elementi Dual
IWS-6-S-2 1829 mm 	Kit Culinary composto da 8 elementi Dual
IWS-5-S-2 1524 mm 	Kit Culinary composto da 8 elementi Dual
IWS-4-S-2 1219 mm 	Kit Culinary composto da 5 elementi Single
IWS-3-S-2 914 mm 	Kit Culinary composto da 5 elementi Single
IWS-30-S-2 762 mm 	Kit Culinary composto da 5 elementi Single
IWS-2-C-2 610 mm 	Kit Culinary composto da 5 elementi Single



La Workstation per ogni esigenza.
Per cucinare, pulire e preparare in un'unica postazione.
Realizzata artigianalmente negli Stati Uniti.
Sotto: versione in noce scuro americano.



WashStations™

Pulizia agile e veloce con accessori multifunzionali pensati per qualsiasi operazione in cucina.

IWA-4-S-TT
1219 mm



Vasca singola
Kit Wash con
4 strumenti Single
per il lavaggio

IWA-3-S-TT
914 mm



Vasca singola
Kit Wash con
4 strumenti Single
per il lavaggio

IWA-30-S-TT
762 mm



Vasca singola
Kit Wash con
4 strumenti Single
per il lavaggio

IWA-2-C-TT
610 mm



Vasca singola
Kit Wash con
4 strumenti Single
per il lavaggio



Ordine e pulizia in tutta semplicità

Pulire diventa davvero facile se hai gli strumenti giusti. La The Galley WashStation rende la cucina più funzionale quando viene abbinata alla The Galley Workstation. Nello spazio della Workstation preparare, cucinare, servire e condividere diventa molto semplice mentre la pulitura avviene comodamente nella WashStation. Organizza al meglio la tua cucina con una Workstation + WashStation.

**Concediti la massima comodità
anche per riordinare e pulire!**





BarStations™

*Il complemento ideale per un'atmosfera conviviale
Sotto: versione in noce scuro americano.*



IBS-2-C-TT
610 mm



3 strumenti Single
per BarStation™



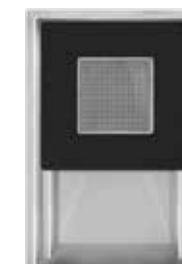
IBS-18-C-TT
457 mm



3 strumenti Single
per BarStation™

HydroStation™

*Acqua da bere sempre a portata di mano in uno spazio ridotto.
Sotto a sinistra: versione in Noce scuro americano.
Sotto a destra: versione in Graphite Wood Composite*



IHS-1-V-TT
305 mm

1 elemento per
l'acqua

L'arte della mixology al massimo livello per cocktail sempre perfetti

Taglia, pesta, shakera e miscela direttamente sulla
The Galley BarStation! Grazie al Bar Kit preparare
cocktail, affettare lime, servire condimenti e lavare e
asciugare i bicchieri sarà comodissimo.

Rendi unica la tua cucina!



Accessori

UNA SERIE DI COMPLEMENTI PER QUALSIASI ESIGENZA

Ripiano di copertura
Single Upper
in Graphite Wood Composite

Teglia Single Upper
in acciaio alluminato
inseribile in forno

Ripiano Dual con foro
e ciotola tonda
in acciaio inox Ø 280 mm

Contentore Dual
con 6 vaschette inox
per condimenti
Disponibile anche nella mezza
misura con 3 vaschette

Ripiano Dual con
foro e bacinella inox
per lavaggio

Contentore
Single Upper con
4 vaschette
inox per
condimenti

Contentore
Single Upper
con porta posate
e utensili

Tagliere Dual in noce
scuro da 51 mm

Workstation IWS-7-S-TT-WH in resina bianca
Miscelatori, dosa sapone e pulsante per dissipatore in acciaio inox satinato



Tailor made...oggi anche su misura

The Galley ti offre la possibilità di creare la tua Workstation personalizzata. Frontale ad angolo, misure personalizzate, perfettamente integrata con i piani di lavoro in acciaio inox, essere utilizzata da persone con disabilità. Qualsiasi cosa tu immagini, The Galley è pronta a realizzarla ed i nostri artigiani, specializzati, studieranno la soluzione migliore per te!

Osa essere diverso.

GALLEY TAP®

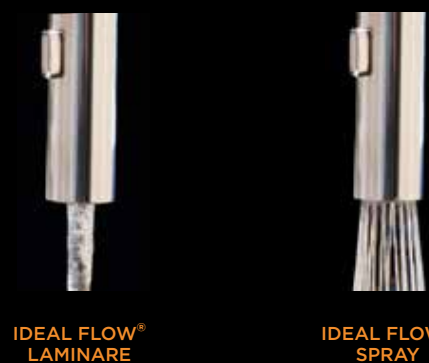


La coppia perfetta

Ergonomico e progettato con cura, The GalleyTap è l'unico miscelatore al mondo progettato appositamente per la Workstation.

"La sua straordinaria bellezza deriva dalla sua perfetta geometria."

David Kotowsky
DESIGNER | GALLEY TAP



IDEAL FLOW®
LAMINARE

IDEAL FLOW®
SPRAY

Il miscelatore ideale per la cucina

Questo splendido miscelatore da cucina è stato progettato in modo ergonomico, con dimensioni adatte alla Galley Workstation. Il GalleyTap®, insieme ai miscelatori BarTap®, caldo e freddo e riempi-pentola, è perfettamente proporzionato, funzionale e armonioso. Il dosatore di sapone e il pulsante per il dissipatore sono i complementi perfetti del miscelatore e della workstation.

CURSORE ERGONOMICO PER SELEZIONARE
IDEAL FLOW® LAMINARE O SPRAY

LA DOCCETTA SI ESTENDE FINO A 660 MM DALLA CANNA

ALTEZZA RIEMPI-PENTOLA 280 MM DAL PIANO DI LAVORO
ALLA BOCCA DELLA CANNA

IL SISTEMA DI AGGANCIO
Q-DOCK™ MANTIENE LA
DOCCETTA IN POSIZIONE

LA DOCCETTA LUNGA 76 MM
ASSICURA UNA PRESA COMODA

SUPERFICIE DI SPRUZZO NASCOSTA
E DI FACILE PULIZIA

ALTEZZA 140 MM
DAL PIANO ALL'USCITA
DELL'EROGATORE

PROIEZIONE CANNA
CENTERSTATION™ 279 MM

PROIEZIONE
EROGATORE 140 MM

ROTAZIONE CANNA DI 360°

FACILE RICARICA
DALL'ALTO

DESIGN
SOPRA PIANO

LEVA COMFORTFEEL™
CON ROTAZIONE IN AVANTI

SOLIDA STRUTTURA IN ACCIAIO INOX 316L
PER INTERNO/ESTERNO

ANELLO DI BASE OPZIONALE INCLUSO

GALLEY TAP®

Qualità superiore

La qualità e la precisione all'avanguardia sono evidenti in ogni particolare della linea The GalleyTap®. Realizzato in solido acciaio inox AISI 316L, questo miscelatore dinamico è ideale per l'uso in ambienti interni ed esterni.

The GalleyTap® e i prodotti abbinati BarTap®, miscelatore con acqua calda e fredda, miscelatore riempi-pentola, dosatore di sapone e pulsante dissipatore sono disponibili in sei esclusive finiture in acciaio inox: satinato, lucido, PVD Gun Metal Gray™, PVD nero satinato, PVD oro giallo satinato e PVD bronzo satinato.

GALLEY PVD

UN RIVESTIMENTO CHE DURA IN ETERNO

Il processo PVD (Physical Vapor Deposition) vaporizza un metallo solido trasformandolo in un plasma di atomi o molecole; questo vapore viene poi depositato in una camera sottovuoto, creando un rivestimento ad alte prestazioni. Utilizzato nei settori aerospaziale e biomedicale, il PVD è il rivestimento più resistente alla corrosione, progettato per rafforzare e proteggere il miscelatore per tutta la vita. Inoltre, è un processo più ecologico rispetto ai metodi tradizionali, come la galvanizzazione e la verniciatura a polvere.



Acciaio inox
lucido

Acciaio inox
satinato

Acciaio inox PVD
Gun Metal Gray™

Acciaio inox PVD
nero satinato

Acciaio inox PVD
oro giallo satinato

Acciaio inox PVD
bronzo satinato

Finiture Classic

Finiture Premium

Finiture Prestige

Configurare The Galley Workstation®

TIPOLOGIA DI WORKSTATION

- Workstation™
- WashStation™
- Work&WashStation™
- BarStation™

DIMENSIONI WORKSTATION

- Workstation | Work&WashStation: 2134 mm
- Workstation | Work&WashStation: 1829 mm
- Workstation | Work&WashStation: 1524 mm
- Workstation | WashStation | Work&WashStation: 1219 mm
- Workstation | WashStation: 914 mm
- Workstation | WashStation: 762 mm
- Workstation | WashStation | BarStation: 610 mm
- BarStation: 457 mm
- HydroStation: 305 mm

GRIGLIE DRYDOCK®

- Griglia DryDock da 457 mm
- Griglia DryDock da 305 mm

PERSONALIZZAZIONE

Personalizza le dimensioni, la posizione della piletta e dei divisori, e crea la Workstation ideale per la tua cucina.

FINITURE DISPONIBILI

-  Rovere chiaro 19 mm
-  Noce scuro americano 19 mm
-  Graphite Wood Composite 13 mm
-  Resina Exclusive Gray 16 mm
-  Resina Bianca 16 mm

NB: Per maggiori informazioni sui prodotti e gli accessori disponibili vedi listino

ACCESSORI LAVELLO

- Kit griglie inox per vasca
- Piletta lavello inox e piletta lavello inox per dissipatore

RIPIANI DI COPERTURA UPPER DECK®

Kit completo

SET CULINARY E ACCESSORI

- Kit di lavaggio e elementi Dual     
- Contenitori con vaschette per condimenti
- Single Upper e Dual     
- Taglieri Single Upper e Dual da 51 mm  
- Contenitore Single Upper porta utensili     
- Teglia in acciaio alluminato 
- Contenitore utensili lavaggio   
- Ciotola lavaggio   
- Kit condivisione     
- Kit Outdoor   

Finiture miscelatori The GalleyTap®

-  Acciaio inox lucido
-  Acciaio inox satinato
-  Acciaio inox PVD Gun Metal Gray™
-  Acciaio inox PVD nero satinato
-  Acciaio inox PVD oro giallo satinato
-  Acciaio inox PVD bronzo satinato

Miscelatori The GalleyTap®

- Miscelatore classico      
- Miscelatore BarTap®      
- Miscelatore riempi pentola      

Accessori miscelatori The GalleyTap®

- Dosatore sapone      
- Pulsante dissipatori      





Workstation IWS-5-S-TT-GT in Graphite Wood Composite

Cambia il modo di lavorare in cucina

NON TORNERAI PIÙ INDIETRO

- ZONA DI PREPARAZIONE**
Workstation, cassetti refrigeranti e pattumiere posizionati al centro dell'isola
- ZONA COTTURA**
Piano di cottura posizionato accanto alla Workstation e ai miscelatori, con forni vicini
- ZONA DI CONDIVISIONE**
Servi e ricevi gli ospiti nella Galley Workstation e nella BarStation®
- ZONA PULIZIA**
Stazione di pulizia con lavastoviglie dietro la WashStation™ principale

La soluzione ideale per le cucine da esterno

Prova le performance di The Galley Workstation® e dei miscelatori The GalleyTap anche nelle cucine outdoor. I momenti all'aperto con la famiglia e gli amici sono più piacevoli mentre prepari, cucini, servi, ricevi gli ospiti e pulisci proprio accanto al tuo barbecue. Realizzati in acciaio inox AISI 316L di grado marino, il miscelatore e la Workstation™ completa degli accessori disponibili in materiale Graphite Wood Composite, Resina bianca e Resina Exclusive Gray sono ideali anche per l'utilizzo outdoor.

Rivoluziona la vita all'aperto.

Frigo2000 è
High Performance Kitchen:
dal 1983, la casa esclusiva dei più
importanti marchi internazionali
nel settore della conservazione,
del lavaggio, della cottura e
dell'aspirazione per la cucina.
Nata guardando al futuro e da
sempre protesa alla ricerca
dell'eccellenza, Frigo2000 unisce
competenza ed esperienza nella
progettazione, consulenza e
assistenza post-vendita,
proponendo soluzioni sostenibili
che adottano le tecnologie più
avanzate per rispondere a ogni
esigenza e garantire una migliore
qualità della vita.
Frigo2000 è il bello della cucina.

THE GALLEY®
■ ■ ■ ■