

Design, sostenibilità e cura

Leader in Svizzera e protagonista sulla scena internazionale, V-ZUG ha come valori fondanti la qualità estetica e funzionale dei prodotti e il rispetto delle risorse naturali

V-ZUG, leader di mercato in Svizzera nel settore degli elettrodomestici e azienda high-tech attiva a livello internazionale, nell'era della trasformazione digitale non ha solo l'ambizione di sviluppare prodotti di qualità superiore: il concetto di sostenibilità è fortemente radicato nella visione, nelle strategie e anche nella cultura aziendale e nel modo in cui V-ZUG intende contribuire a plasmare il futuro della società e dell'ambiente in cui viviamo. La sostenibilità è alla base dei valori fondamentali aziendali, come "qualità" e "innovazione". Altro valore fondante è la "cultura del progetto": il design per V-ZUG è un messaggio che va oltre l'estetica, diventando attenzione per il dettaglio, capacità di adeguarsi alle diverse esigenze e anche

flessibilità per andare incontro alle occorrenze sia formali che pratiche. "Cucinare e cuocere al forno combinato a vapore controllato dev'essere un'esperienza tanto semplice quanto ricca di stimoli. Un buon design deve quindi prevedere la semplicità d'uso". Il team di progettazione V-ZUG segue il principio della *Simplexity*: la tecnologia interna è complessa ma l'interazione con il dispositivo facile e intuitiva. Un esempio? La cottura professionale degli apparecchi a vapore: la tecnologia e i sensori utilizzati sono sofisticati ma l'utente ne dispone con facilità toccando un solo pulsante. E ancora, V-ZUG progetta i propri forni specchianti per farli scomparire: per dilatare lo spazio e aumentare le percezioni sensoriali della cucina, li trasforma in specchi in modo da eclissarsi e dare evidenza ai cibi. Gli elettrodomestici V-ZUG nascono per durare quasi in eterno: la longevità dei prodotti è parte integrante del concetto di sostenibilità così come il risparmio energetico. Alcuni modelli di lavastoviglie V-ZUG, come V6000 con pompa di calore, ottengono un risparmio fino al 90% nel consumo di energia. Oltre a tutto questo, tutti i prodotti V-ZUG sono sempre dotati di programmi che valorizzano il vapore e tutte le funzioni speciali. Inoltre sono sempre testati da enti esterni all'azienda. www.frigo2000.it



Eco-friendly
Lavastoviglie
V6000 e forni
COMBI-STEAM
combinano
uno stile raffinato
a performance
esclusive e
sofisticate funzioni
di risparmio
energetico.



SICIS

Bellezza e sicurezza

Salute e sicurezza sono sempre stati due elementi fondamentali di ogni progetto. E lo saranno sempre di più. In un futuro vicino gli ambienti saranno sicuramente flessibili, luminosi, con superfici facili da igienizzare. SICIS da molti anni produce materiali capaci di soddisfare tutte queste esigenze.

Il mosaico di vetro e le lastre di Vetrite prodotte da SICIS hanno proprietà antibatteriche, antimicrobiche, auto-igienizzanti. Contengono infatti biossido di titanio nella forma Anatasio, che in presenza di raggi UV produce attività fotocatalitica. Questo permette prestazioni speciali come l'autopulizia, la rimozione di alcuni inquinanti dall'aria e l'autodisinfezione da contaminanti batterici e muffe.

Un ambiente rivestito con mosaico Sicis.

V-ZUG

Tecnologia intelligente

Per V-ZUG, marchio leader nel settore degli elettrodomestici di alta qualità, l'innovazione tecnica e tecnologica è un elemento costante. Come in *Combair-Steam SL*, forno a vapore controllato e combinato: l'acqua viene portata alla caldaia esterna per creare vapore su richiesta ed esattamente alla temperatura desiderata. I tempi di cottura così si riducono e sono di una precisione estrema, garantendo sempre risultati perfetti.

Ma innovazione è anche il lavoro che l'azienda sta facendo sulla sua sede di Zug, in Svizzera, ottimizzando gli spazi. Verrà così liberata un'area che diventerà il «Tech Cluster Zug», un luogo con infrastrutture all'avanguardia pensato per ospitare università e start-up.

Cucina Abimis, forno Combair-Steam SL di V-ZUG.

