

RIVISTA INTERNAZIONALE  
DI ARREDAMENTO  
DESIGN  
ARCHITETTURA



# AD

N.423 - SETTEMBRE 2016

€ 3,50

Poste Italiane Spa - Sped. A.P.  
D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB MI  
EDIZIONE ITALIANA  
with ENGLISH TEXTS

## ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIÙ BELLE CASE DEL MONDO



*Easy and Chic!*

*Contaminazioni sorprendenti per creare  
i nuovi ambienti contemporanei*

EDIZIONI CONDÉ NAST

## Per cucinare al massimo

*Cuocere, aspirare, erogare, conservare, refrigerare, fare il caffè: i marchi distribuiti da Frigo2000 rappresentano LO STATO DELL'ARTE di ciascuna funzione.*

di ROBERTO M. BENETTI

Tra i tanti modi di intendere lo spazio cucina, due si sono affermati negli ultimi decenni. Uno si richiama alla cucina "all'americana" e più ancora alla cucina di Francoforte e cioè lo propone *all inclusive*, chiavi in mano. L'altro si rifà alla cucina della "Casa Elettrica" presentata alla Triennale del 1930. Questo secondo indirizzo lo "spacchetta" e prevede l'impiego, combinati in e con accnci mobili, di elettrodomestici che rappresentino lo stato dell'arte in fatto di cottura, aspirazione, conservazione, refrigerazione e così via. Chi abbraccia questa impostazione trova alle porte di Milano il suo luogo d'elezione, ossia lo showroom di Frigo2000, azienda che distribuisce in Italia una collana di brand di assoluta avanguardia. Un esempio? Il recentissimo frigorifero *ICBIC 36 RID* di Sub-Zero incassabile equipaggiato con un innovativo filtro-aria che impiega la stessa tecnologia utilizzata dalla Nasa per la conservazione dei cibi nelle

### CONSERVAZIONE SPAZIALE

Il filtro basato su tecnologie Nasa, elimina odori, batteri, virus muffe, e gas etilene rinfrescando l'aria ogni 20 minuti.

### Kitchen High Performance.

IN ALTO: UNO SCORCIO DELLO showroom di Frigo2000: un percorso espositivo costruito per spiegare e collaudare i vari prodotti per la cucina distribuiti dall'azienda milanese. A DESTRA E SOTTO: il filtro-aria installato sul frigorifero *ICBIC-36RID* di Sub-Zero.



stazioni spaziali eliminando virus, batteri e gas etilene e consentendo, per dirne una, di mantenere fresche le mele per almeno due mesi. Un dispenser di acqua filtrata, le schede con le informazioni utili per il posizionamento e i tempi di conservazione dei cibi e i ripiani in vetro nanotech per trattenere i liquidi versati inavvertitamente completano >>



1

2



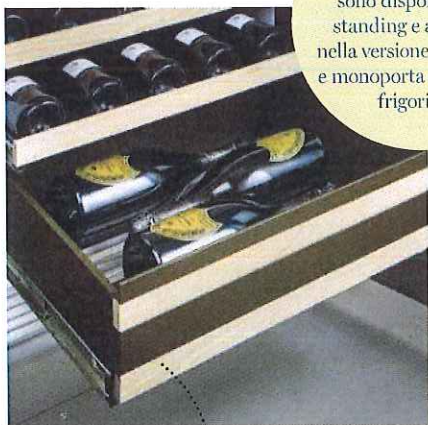
**Ghiaccio veloce.** 1. Il pannello di controllo del sistema *QuickIce* per la produzione veloce del ghiaccio nei frigoriferi Mabe, gruppo messicano partner di GE. 2. Il rivoluzionario sistema di aspirazione laterale di Bora nella versione *Basic*. Disponibile anche nelle soluzioni *Classic* e *Professional*.

FRIGORIFERI, CONGELATORI, FABBRICATORI DI GHIACCIO, LAVASTOVIGLIE, PIANI COTTURA, ASPIRATORI: QUI TROVI I PIÙ PERFORMANTI PRESENTI SUL MERCATO.

**VINO SICURO**

Le cantine vino Sub-Zero sono disponibili free standing e a colonna; nella versione monoporta e monoporta con cassetti frigorifero.

3



il frigorifero. Restando nell'ambito del "freddo", ecco un altro highlight: l'avanzatissima tecnologia Mabe, applicata ai frigoriferi del marchio messicano, che prevede per ottimizzare la conservazione degli alimenti, la regolazione dell'umidità nei vari cassetti e scomparti. In più offre *QuickIce*, un sistema che permette la produzione di ghiaccio in metà tempo rispetto al normale. E "fabbrica" ghiaccio anche *BI236* di *Icematic*, studiato per essere inserito all'interno di un elemento base della cucina mediante apposite staffe.

4



Altro fiore all'occhiello del catalogo di Frigo2000 è il sistema di aspirazione Bora che per mezzo di una corrente trasversale cattura, con minima rumorosità, fumi e vapori di cottura trascinandoli verso il basso con ciò evitando la necessità di installare una cappa sopra i fuochi. Notizia nella notizia: il *clean-rate*, cioè l'efficienza aspirativa, del sistema Bora è del 100% (certificata), ben al di sopra

delle classiche cappe. A completamento questo rapido excursus sulla High Performance Kitchen di Frigo2000 vanno citate le cantine Sub-Zero, il rubinetto *Vela* in acciaio inossidabile della "Kitchen Collection" di MGS, e la macchina per caffè *TopBrewer* di Scano-mat incorporata nella struttura della cucina e gestibile, con varie personalizzazioni, via smartphone e tablet. □

3. La cantina per il vino di Sub-Zero nella versione con cassetti estraibili. 4. Tutto in acciaio, il fabbricatore di ghiaccio *BI236* di *Icematic* può essere inserito all'interno di un elemento base della vostra cucina con le apposite staffe di fornitura.

