

Hospitality Office
nella collezione Frigo2000 High Performance Kitchen



Indice

Hospitality Office: l'arte dell'ospitalità	4
Opzioni e configurazioni possibili	6
Struttura SON45	10
Struttura SON105	8

I prezzi sono espressi in Euro - Eco contributo RAEE escluso

Garanzia di 10 anni, solo sul territorio italiano, su tutti i prodotti V-ZUG
e di 2 anni sui prodotti Frigo2000 Collection

V-ZUG e Frigo2000 hanno una politica di continuo miglioramento dei propri prodotti e si riservano il diritto di modificare materiali, caratteristiche e colori disponibili senza preavviso. Accertatevi preventivamente che il prodotto di vostro interesse abbia effettivamente caratteristiche e dimensioni riportate sul presente listino. La società si riserva la facoltà di modificare i prezzi senza preavviso. Sono esclusi trasporto e installazione che possono essere definiti soltanto dal vostro rivenditore di fiducia.



Hospitality Office: l'arte dell'ospitalità

benefici I mobiletti "Hospitality Office" sono stati pensati e realizzati per creare un momento di convivialità e condivisione con i vostri clienti e il vostro team.

Il vantaggio di avere un angolo dedicato alla preparazione di cibi e bevande, in modo ordinato ed elegante.

Un'unione dei prodotti del brand svizzero V-ZUG e Frigo2000 Collection, che insieme condividono la passione di rendere le necessità di tutti i giorni semplici, a portata di mano e d'effetto.

caratteristiche Le strutture sono minimal, eleganti e di design.

I nostri elettrodomestici offrono efficienza e qualità. Possono essere inseriti e combinati nelle strutture adattandosi perfettamente alle vostre esigenze.

Personalizza l'innovazione per accogliere i tuoi ospiti



Coffe-Center: la macchina che permette l'erogazione personalizzata di bevande calde come caffè, cappuccino e latte macchiato

Come tutti i prodotti V-ZUG il Coffe-Center è caratterizzato da un design intramontabile e da un meccanismo di macinatura di altissima qualità con un processo di erogazione brevettato. Offre un'esperienza di caffè ineguagliabile per eleganza e semplicità permettendo di servire caffè espresso, ristretto, caffè lungo, caffè americano o doppio, cappuccino, caffè latte, acqua calda per tè e tisane. Il Coffe-Center è dotato inoltre di un contenitore termico per mantenere il latte fresco più a lungo anche fuori dal frigorifero.



Forno Combi Power Steamer: per un pranzo gustoso come appena sfornato in pochi minuti

Combi Power Steamer unisce le opzioni di cottura a vapore e cottura tradizionale con la tecnologia a microonde in un unico forno. Grazie alla sinergia tra vapore e microonde cuoce e rigenera le portate più velocemente di un classico forno a vapore combinato V-ZUG, mantenendo inalterati il colore, la consistenza e il sapore degli alimenti. Sarà inoltre possibile scaldare le brioches per una colazione conviviale o addirittura prepararle come al bar mettendole in forno ancora surgelate.



Cassetto scaldavivande: l'eleganza di servire il caffè in una tazzina sempre calda

Il cassetto scaldavivande con il suo design moderno ed i pratici comandi TouchControl è il complemento perfetto che non solo permette di mantenere in caldo le pietanze ma che può mantenere caldi piatti e tazzine, per un'accoglienza perfetta.



Cantina vino: il luogo perfetto in cui affinare, conservare e degustare il vino con i tuoi ospiti

La cantina vino di V-ZUG è stata progettata per chi ama prendersi cura dei propri vini e con la sua estetica coordinata si abbina perfettamente ai forni e ai cassetti sottovuoto e scaldavivande. Grazie alla tecnologia avanzata il vino potrà essere conservato e gustato al meglio e con la moderna illuminazione a led sarà possibile anche a porta chiusa creare un effetto scenografico al momento di servire il vino agli ospiti per festeggiare al meglio un momento speciale.



Pure Water acqua oligominerale pura: bere in sicurezza e con gusto acqua naturale, fredda e calda, e gasata

Questo sistema permette l'erogazione di acqua filtrata con il sistema di osmosi inversa, il più sofisticato sistema di filtrazione disponibile sul mercato, in grado di rimuovere fino al 99% delle impurità, cloro, calcare, virus, batteri e metalli pesanti. L'acqua che si ottiene è gradevole al gusto e sicura da bere, oligominerale e leggermente alcalina, con un basso residuo fisso ed arricchita con calcio e magnesio.



Modulo con anta push&pull: una soluzione di design per un servizio impeccabile ed organizzato

La struttura realizzata in legno verniciato opaco consente di organizzare al meglio lo spazio della zona Hospitality. Il capiente spazio interno del mobile in legno potrà essere sfruttato per riporre la documentazione o contenere il necessario per servire: piattini, caraffe, bicchieri e calici da vino. L'apertura dell'anta è push and pull, come la cantina V-ZUG, con possibilità di invertire la cerniera su ordinazione.



Coffee-Center V6000 45N NERO
Prezzo al pubblico: € 4.623,80 iva inclusa

Caratteristiche Coffe-Center

Display touch a colori in 10 lingue
Design frontale in vetro a specchio
Eroga espresso, espresso macchiato, caffè doppio, caffè americano, cappuccino, latte macchiato, latte caldo, caffelatte o acqua calda, ripiano tazzine riscaldato,
Apertura/chiusura ammortizzata con guide telescopiche

Funzioni

Impostazione macinatura e intensità
Temperatura erogazione programmabile
Grado macinatura programmabile
Impostazione durezza acqua programmabile
Impostazione profili utente: 6
Accensione/Spengimento automatico
Programma pulizia automatico
Programma di decalcificazione

Dotazione

Erogatore acqua calda
Schiumatore latte automatico amovibile da 500 ml



Cassetto scaldavivande V4000 14N NERO
Prezzo al pubblico: € 1.683,60 iva inclusa

Caratteristiche cassetto scaldavivande

Capacità per 14 piatti Ø 27 cm
Design frontale in vetro a specchio e interno in acciaio inox
Display con comandi touch
Sistema apertura SoftClose e SoftOpen
6 livelli di temperatura tra i 30 e gli 80 °C
Timer

Funzioni

Scaldavivande
Scaldapiatti/Scaldatazzine
Giorno Sabbatico
Programma yogurt

Applicazioni

Cotture delicate/Lievitazione
Programmi Preferiti
Avviamento ritardato (da 30 minuti a 6 ore)
Controllo elettronico delle temperature
Spengimento automatico dopo 12 ore



Pure Water finitura V-ZUG NERO
Prezzo al pubblico: € 6.710,00 iva inclusa

Caratteristiche Pure Water

Design frontale in vetro a specchio con display touch
Altezza max. caraffa utilizzabile 295 mm
Temperatura preimpostata caldaia 90 °C, acqua fredda 6-8 °C regolabili
Allarme sostituzione pre-filtro e membrane osmotiche

Esclusive

2 membrane osmotiche inserite ciascuna in un contenitore vessel e raccordi (durata 3-4 anni)
Componenti trattati con materiali nanotecnologici antivirali e antibatterici e circuito refrigerante a banco di ghiaccio
Microfiltro depuratore ad alta portata a carboni attivi vegetali

Funzioni

Erogazione acqua a temperatura ambiente (circa 100 litri/h)
Erogazione acqua naturale e frizzante refrigerata (30 litri/h-temperatura media da 6 a 8 °C),
Erogazione acqua calda (6 litri/h)
Spengimento automatico dopo 10 minuti di inattività
Temperatura e quantità acqua erogata modificabile dal menù utente



Combi Power Steamer V6000 45 NMY NERO
Prezzo al pubblico: € 8.076,40 iva inclusa

Caratteristiche forno Combi Power Steamer

Design frontale in vetro a specchio con display touch intuitivo e personalizzabile e vano cottura in acciaio inossidabile
Circle Slider innovativo comando touch
AutoDoor apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)
Porta SoftClose e SoftOpen, EcoStandby

Esclusive V-ZUG

Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
Cottura a vapore (30-100°C) e Vacuisine® (30-95°C)
Power aria calda vapore, Power aria calda
PowerRigenerazione e PowerVapore
Cottura professionale pane, CotturaAutomatica (CCS)
Rigenerazione, RigenerazioneAutomatica, SoftRoasting
EasyCook, Scongellamento, Funzione Wellness/V-ZUG home

Funzioni

Microonde (1000 W) con tecnologia inverter, Cottura ventilata (30/230°C), Cottura ventilata alta umidità, Cottura ventilata combinata con vapore, Preriscaldamento rapido/Scongellamento
Programma pulizia a vapore, Programma di decalcificazione integrato, Scaldavivande/Scaldastoviglie/Programma igiene
50 programmi memorizzabili



Cantina vino a colonna V4000 H 45 NERO
Prezzo al pubblico: € 3.879,60 iva inclusa

Caratteristiche cantina vini

Cornice in vetro a specchio con apertura touch to open
Comandi touch
Capacità: 17 bottiglie da 0,75 l
Rumorosità 34 dB(A)
Consumo energetico annuo 69 kWh
1 zona di temperatura da 5 a 18°C
Illuminazione led regolabile
Chiusura porta ammortizzata SoftClose
Trattamento porta anti condensa

Esclusive

HygienePlus (rivestimento interno antibatterico certificato SANITIZED)
SilentPlus, PartyCooling

Funzioni

Raffreddamento rapido
Giorno Sabbatico



Caratteristiche mobiletto

Dimensioni interne (LxPxH): 560x630x570 mm
Altezza ripiani:
ripiano superiore h 190 mm
ripiano inferiore h 260 mm
Mobiletto in legno verniciato opaco
2 ripiani
Anta con cerniera a sinistra
Possibilità inversione cerniera su ordinazione



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
SON45	Struttura per prodotti con H: 45+15+45, 45+60, 90+15 cm	€ 2.150,00	€ 2.623,00

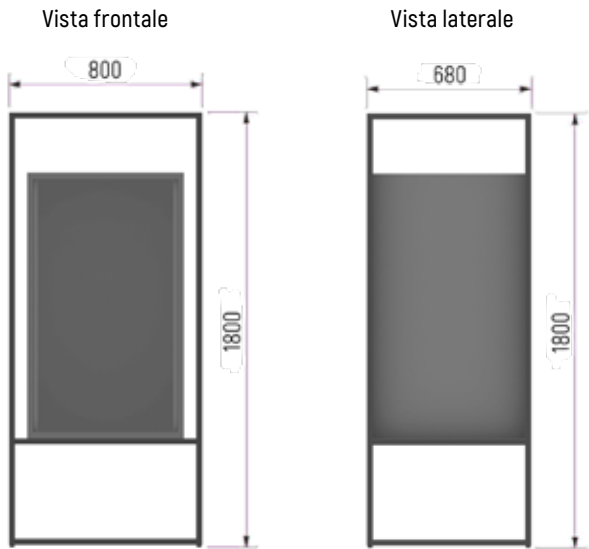
Dimensioni struttura tubolare
180x80x68 cm (AxLxP)

Dimensioni contenitore
110x65x68 cm

Il contenitore in legno può contenere la combinazione dei prodotti con le seguenti dimensioni:

- modulo H 45 cm + modulo H 15 cm + modulo H 45 cm
- modulo H 90 cm + H modulo 15 cm
- modulo H 45 cm + H modulo 60 cm

Dimensioni struttura

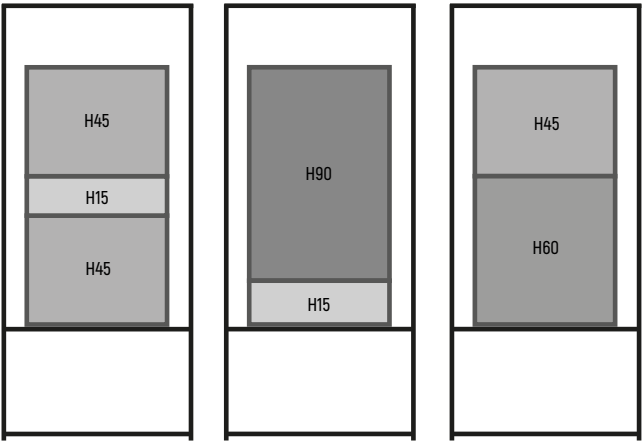


Esempi combinazioni possibili:

- A: Coffee-Center - cassetto scaldavivande/scaldattazzone - forno microonde a vapore combinato Combi Power Steamer
- B: Coffee-Center - cassetto scaldavivande/scaldattazzone - cantina vini

Abbinamento prodotti:

- H15** cassetto scaldavivande/scaldattazzone, cassetto sottovuoto
- H45** Coffee-Center, forno a vapore combinato Combi Steamer, forno a vapore Steamer, forno microonde a vapore combinato Combi Power Steamer, forno multifunzione Combair, forno microonde combinato Combimiwell, cantina vino integrabile H 45 cm, Pure Water, abbattitore
- H60** forno a vapore combinato Combair Steamer, forno multifunzione Combair, abbattitore
- H90** cantina vino integrabile H 90 cm





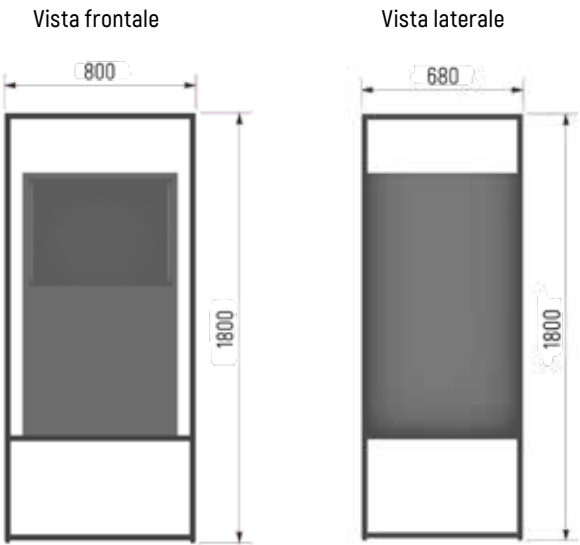
Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
SON105	Struttura per prodotti con H: 45+65 cm di contenitore	€ 2.600,00	€ 3.172,00

Dimensioni struttura tubolare
180x80x68 cm (AxLxP)

Dimensioni contenitore
45x65x68 cm

Il contenitore in legno può contenere un solo prodotto con H 45 cm.
Nello spazio sottostante contenitore per piatti, bicchieri, caraffe, calici, documentazione, cataloghi, listini con anta press to open e cerniera a sinistra (inversione cerniera su ordinazione)

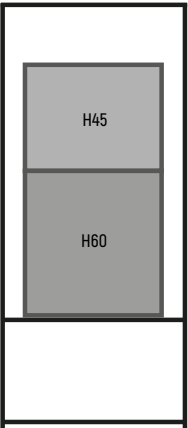
Dimensioni struttura



Esempio combinazione possibile:
C: Pure Water con contenitore in legno con anta press to open

Abbinamento prodotti:

- H45** Coffee-Center, forno a vapore combinato Combi Steamer, forno a vapore Steamer, forno microonde a vapore combinato Combi Power Steamer, forno multifunzione Combair, forno microonde combinato Combimiwell, cantina vino integrabile H 45 cm, Pure Water, abbattitore
- H65** contenitore in legno con anta press to open per bicchieri, piatti, caraffe, cataloghi, depliant, ecc





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.