

Abimis: la cucina che riscalda e raffredda

Abimis realizza cucine che aiutano il cuoco non solo nella fase della preparazione, ma anche nei momenti della conservazione e del servizio, per sentirsi, tra le mura domestiche, come nella cucina di un vero ristorante.

È per questo motivo che i moduli, cassette o ante, possono essere dotati di sistemi di raffreddamento, oppure per refrigerare il vano immondizia. Conservare gli scarti ad una temperatura costante di 6°C, infatti, consente di neutralizzare i cattivi odori e di ridurre la proliferazione dei batteri, soprattutto nei casi di rifiuti umidi.

Il sistema di riscaldamento, collocabile in un vano oppure al di sotto del piano, facilita invece la fase del servizio e dell'impattamento, aiutando a mantenere le stoviglie calde, prima che siano servite in tavola.

Tutte le Abimis, infine, sono predisposte ad accogliere forni, abbattitori e cantine di qualunque azienda, per diventare 'machines à cuisiner' del tutto su misura sulle abitudini e i gusti di chi la sceglie.

Abimis si rivolge agli spazi domestici, e lo fa con un design innovativo e funzionale che nasce dalla profonda conoscenza della ristorazione professionale. Ridefinisce, insomma, l'idea del cucinare a casa propria, rendendola un'esperienza unica, adatta a chi ama farlo con passione.