



PRVOVRSTNO

INOX

POHIŠTVO

V HIGIENSKI IZVEDBI

VISOKO-KAKOVOSTNE REŠITVE

COOKINOX

Za razvoj in obstoj podjetja danes skrbi že tretja generacija. Več kot 55 let se v podjetju Cookinox ukvarjamo s proizvodnjo opreme najrazličnejših prostorov za pripravo ter strežbo hrane in pijač. Naše reference so nekatere največje hotelske verige, kot tudi luksuzne restavracije in mednarodnimi resorti. Naši proizvodi so namenjeni tako privatnemu kot tudi javnemu sektorju. Tudi v barih in kantinah, kavarnah in vinskih kletih, trgovinah ali mesnicah kakor tudi v zdravstvenih in farmacevtskih ustanovah je naš proizvodni program nepogrešljiv del opreme.



RAZVOJ

Naše poslanstvo je strankam pomagati pri soočanju z izzivi, s katerimi se srečujejo pri razvoju in vodenju sistemov vezanih na procese proizvodnje in priprave kot tudi strežbe hrane in pijač.

Izkušnje na področju izvajanja testnih aktivnosti za raziskave in razvoj tržnih izdelkov nabiramo že pet desetletij. Obsežno področje znanja, na tisoče uspešno zaključenih projektov, na desetine uspešno zaključenih internih raziskovalno-razvojnih projektov in več kot 20 visoko izkušenih strokovnjakov omogočajo naše uspešno delovanje na področju gostinstva, turizma, farmacije, bolnišnic in domov za starejše kot tudi širše.



TEHNOLOGIJA

Naš proizvodni obrat se razteza na več kot 4500 m². Je visoko produktiven in opremljen z najsodobnejšimi stroji za preoblikovanje nerjaveče pločevine ter digitalnimi rešitvami, za doseganje maksimalne produktivnosti v proizvodnem procesu ter zagotavljanja najvišje ravni kakovosti in prilagodljivosti izdelkov. Nenehno spremljamo razvoj najsodobnejših tehnologij na področju preoblikovanja pločevine in implementiramo preverjene sodobne tehnologije v naš proizvodni proces. Strast in predanost naših proizvodnih strokovnjakov sta vrlini, zaradi katerih so naši izdelki odlični in vedno tako blizu popolnosti.

Zagotavljamo, da bomo v celoti razumeli vaše potrebe in podrobnosti ter na podlagi tega zagotovili namensko rešitev, ki bo prispevala k vašemu poslovnemu uspehu in poenostavila vsakodnevno uporabo izdelkov.



COOKINOX



KAKOVOST

Zavedamo se da je kakovost naše opreme v širšem pomenu ključni dejavnik vašega zadovoljstva. Zato smo predani izdelavi izdelkov, ki izgledajo odlično, imajo veliko uporabno vrednost in trajajo dolgo časa ter so v skladu z najstrožjimi okoljskimi in higienskimi predpisi. Uporabljamo najboljšo opremo in najnaprednejša tehnološka sredstva, ki so na voljo, s ciljem doseči briljanten končni izdelek. S tem zagotavljamo maksimalno vzdržljivost in kakovost izdelka, kot tudi s popolnim nadzorom pri upravljanju uporabljenih materialov. V naši ponudbi lahko najdete širok nabor dodatnih barv in dekorjev, s katerimi zagotovimo da bo naša oprema sovpadala z ambientom vaših prostorov.

400 +

Zadovoljnih partnerjev

10 +

Držav

3000 +

Profesionalnih kuhinj po svetu

55

Let tradicije

Struktura inox pohištva

Inox pohištvo podjetja Cookinox zajema celoten sortiman pohištvenih elementov, ki so vsebovani v sodobnih profesionalnih kuhinjah, free-flow restavracijah, kantinah, barih ter ostalih horeca dejavnostih kot tudi v zdravstvenih in farmacevtskih ustanovah.

INOX pohištvo se deli v 4 sklope

1 Nadgradnje delovnih pultov in nadgradni elementi inox pohištva

2 Delovne plošče

3 Podstavki oz. omarice pultov ter prostostoječe in zidne omare

4 Podnožja pultov



Široka paleta
dekorjev



Velika izbira barv in različic
dekorativnih vložkov.



Podstavki oz. omarice pultov ter prostostoječe in zidne omare

Izdelani so lahko kot varjeno cevno ogrodje ali kot varjene omarice izdelane iz krivljenih pločevinastih panelov. Omarice izdelujemo v 5-ih higienskih izvedbah in sicer dveh podjetju Cookinox lastnih izvedbah poimenovanih Linija Elegance in Linija H2 Light ali skladu s standardom DIN18865-9 v izvedbi H1, H2 ali H3.

- Omarice vseh izvedbenih linij so robustne, s številnimi ojačitvenimi profili, kar zagotavlja popolno stabilnost in dolgo življenjsko dobo
- Vsa vrata in ličnice predalov so v celoti izolirane z namenom protihrupne izolacije in bočutka večje masivnosti
- Predali naših pohištvenih elementov so z vidika večje higienske učinkovitosti vzdolžno zaobljeni z radijem $R=10$ mm. Opremljeni so z delilnimi prečkami ki preprečujejo premikanje vstavljenih GN posod ob odpiranju in zapiranju. V predale vgrajujemo inox vodila svetovno najbolj priznanega proizvajalca Fullterer in sicer s polnim izvlekom v nosilnosti 60 kg ali 120 kg, odvisno od namena uporabe oz. potreb naročnika.



Izvedbeni liniji pohištva poimenovani ELEGANCE in H2 LIGHT sta unikatni in v celoti plod razvoja podjetja Cookinox. Linija Elegance je enostavnejša, H2 Light kompleksnejša. Pri razvoju obeh smo zasledovali predvsem cilj, uporabniku zagotoviti čim enostavnejše vzdrževanje visoke stopnje higijene prostora in pohištva samega, kot tudi robustno izdelavo, s čimer zagotavljamo nizke stroške vzdrževanja in izredno dolgo življenjsko dobo pohištva ter na ta način kar najvišjo dodano vrednost za uporabnika.



Linija ELEGANCE

Posebnost Linije Elegance je enostenska izvedba, ter zaobljeost prehodov notranjih robov spodnje police z bočnima stranicama in hrbtiščem omaric.

Radij zaobljenosti $R>10$ mm. Ta detajl predstavlja veliko dodano vrednost za uporabnika iz higienskega vidika, saj je čiščenje notranjosti omaric zelo poenostavljeno, poleg tega je stik med spodnjo polico, bočnima stranicama in hrbtiščem omaric izdelan brez špranje ter z odmikom od površine spodnje police navzgor za 40 mm.



Linija H2 LIGHT

Posebnost linije H2 Light je zaobljenost vseh robov, tako horizontalnih in vertikalnih kot tudi vogalov v notranjosti omaric, z radijem $R>10$ mm.

Spodnja polica je popolnoma tesno zavarjena. Pohištvo izdelano v liniji H2 Light je dvostenske izvedbe. Nosilce vmesnih polic izdelamo kot vtiske po principu globokega vleka, kar omogoča vzdrževanje najvišje visoke stopnje higijene.

Vtiske lahko nadomestimo tudi z

vijačenimi valjčki in sicer v primerih zahteve po povečani nosilnosti polic ali pri omaricah zaprtih z drsnimi vrati.

Zunanji dizajn omaric Linije H2 Light je povsem identičen z izvedbo H2 proizvedeno po standardu DIN18865-9. Tako kupcem zagotavljamo še večjo fleksibilnost pri projektiranju in optimizaciji same investicije, saj lahko poljubno kombinirajo cenovno ugodnejšo H2 Light z nekoliko dražjo DIN H2 izvedbo ter kljub temu ohranijo identičen zunanji izgled opreme.



DIN standard 18865-9 je higienski standard in predpisuje izvedbo notranjosti inox pohištva, ki se namešča v profesionalne obrate za pripravo oz. predelavo, ter strežbo hrane in pijač, kot tudi v farmacevtskih prostorih in prostorih namenjenih zdravstveni dejavnosti. Omenjeni standard predpisuje 3 možne izvedbe omaric, ki se med seboj ločijo po stopnji zagotavljanja higiene.



Linija Din H1

Predstavlja najnižji nivo opreme izdelane po Din standardu. Pri opremi izdelani v izvedbi H1 so horizontalni in vertikalni prehodi med spodnjo polico ter stranicami omarice popolnoma zvarjeni. Zaobljenost robov na prehodih je manjša ali kvečjemu enaka 3 mm.



Linija Din H2

Predstavlja srednji nivo opreme izdelane po Din standardu. Pri opremi izdelani v izvedbi H2 so horizontalni in vertikalni prehodi med spodnjo polico ter stranicami omarice popolnoma zvarjeni in zaobljeni. Zaobljenost robov na prehodih je večja od 10 mm.



Linija Din H3

Predstavlja najvišji nivo opreme izdelane po Din standardu. Pri opremi izdelani v H3 izvedbi so horizontalni in vertikalni prehodi med spodnjo polico ter stranicami omaric, kot tudi med stranicami in stropom omaric popolnoma zvarjeni in zaobljeni. Zaobljenost robov na prehodih je večja od 10 mm.

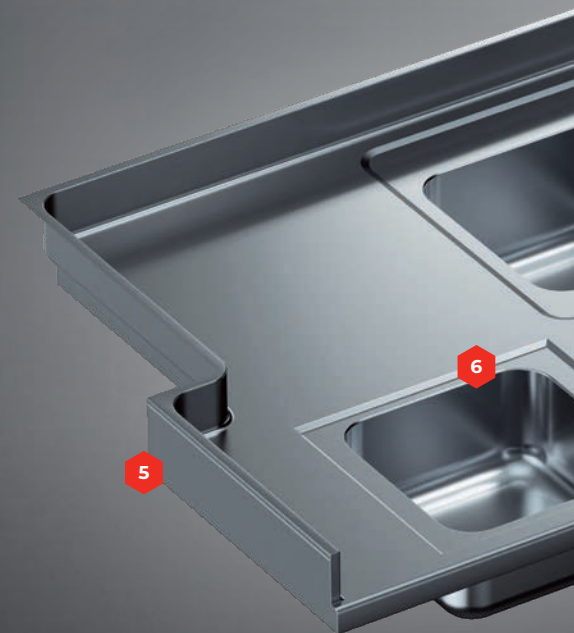
Delovne plošče

Delovne plošče, kot vsi ostali elementi pohištva podjetja Cookinox so izdelane iz prvovrstne nerjaveče pločevine. Na željo stranke lahko v sodelovanju s kooperanti izdelamo in dobavimo tudi delovne plošče iz naravnega ali umetnega kamna, lesene delovne ploše, idr.

Delovne plošče v celoti prilagodimo prostoru. Le-te običajno po zaključku montaže na mestu samem predstavljajo monolitno celoto brez vmesnih špranj - fug saj se varijo v monolitno celoto in dokončno obdelajo na objektu pri končnem kupcu. S tem zagotavljamo največjo možno stopnjo higiene v obratih za pripravo in predelavo ter strežbo hrane in pijač kot tudi v farmacevtskih in zdravstvenih ustanovah.

Inox delovne plošče so v celoti proizvod podjetja Cookinox. Pri izdelavi delovnih plošč smo izredno prilagodljivi saj znamo izdelati vsak detajl, ki si ga naročnik zaželi.

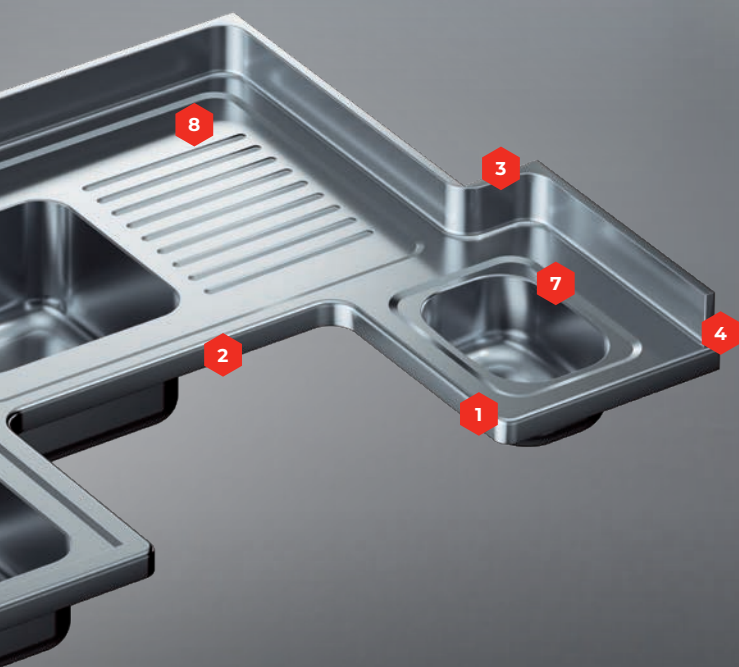
- Plošče izdelujemo iz nerjaveče pločevine AISI304 (Wr.Nr. 1.4301)
- Naročnik lahko izbira med več debelinami pločevine in sicer 1,5; 2,0 ali 3,0 mm
- Ojačitvene podloge delovnih plošč so lahko naravni materiali (vodoodporni leseni vložki), inox profili ali inox profili v kombinaciji z aluminijem.
- S spodnje - nevidne strani lahko plošče v celoti ali delno zapremo z inox pločevino ali pustimo odprte na način, da so ojačitvene podloge uporabniku dosegljive - opazne.



Dizajn in detajli

Dizajn in detajli delovnih plošč so lahko poljubni in v celoti odvisni od namena uporabe kot tudi potreb in želja naročnika. Definiran je z debelinami robov delovnih plošč, oblikami in višinami zidnih privihov, z radijem zaobljenosti robov, vogalov in prehodov med ploščami iz zidnimi zaviji, kot tudi raznimi vgrajenimi dodatki kot naprimer saladetni pokrovi, odcejalni platoji in mrežice, pomivalna korita, vodne kopeli, izrezi, idr.





Dodatki k delovnim ploščam

V delovne plošče vgrajujemo številne dodatke po izbiri naročnika kot npr.:

- Termične kuhalne aparate
- Pomivalna korita standardnih in nestandardnih dimenzij
- Odcejalne platoje in mrežice
- Poglobitve z ali brez padca
- Izreze najrazličnejših oblik in namenov
- Hlajene bazene
- Izreze in pokrove saladet
- Vodne kopeli
- Poglobitve za rezalne deske
- Idr.



ŠIROK IZBOR POHIŠTVENIH ELEMENTOV

Podnožja delovnih pultov



Gradbeni oz. betonski cokli (podstavki)

Le-te kupec pripravi pred namestitvijo opreme, nanje se naša oprema namesti brez regulacijskih nogic. Špranje med gradbenimi cokli in nameščeno pohištveno opremo se pri sami montaži zatesnijo z ustrezno, trajnoelastično tesnilno maso, ki preprečuje kakršenkoli vdor tekočin in nečistoč pod opremo. Gradbeni cokel izvede izvajalec naročnika, projektno dokumentacijo zanje pa pripravi projektant kuhinjske in / oz. točilne tehnologije. Naše podjetje prilagodi pohištveno opremo ustrežajoč samemu projektu na način, da je postavitve na gradbeni cokel možna, ter da so previsi opreme čezeni s spodnje strani popolnoma zaprti, kar preprečuje možen vdor tekočin in nečistoč pod opremo ob sami uporabi in čiščenju tako opreme kot prostora.

INOX podstavki oz. INOX cokel - okvirji

Predstavljajo fiksno, popolnoma zaprto podnožje na katerega se ob montaži pritrdi pohištvo. Omarice s spodnje strani izvedemo na način, da so previsi omaric nad inox okvirji s spodnje strani v celoti zaprti, kar preprečuje kakršenkoli vdor tekočin in nečistoč pod opremo. Inox okvirji se običajno vgradijo fiksno v pod prostora pred samo montažo opreme. Na prehode med tlemi in okvirji se namesti zaokrožnice, nato pa izvajalec zaključnih talnih oblog vse skupaj, torej tla in celotno zunanost inox cokel okvirjev obloži s talno oblogo prostora. Špranje med gradbenim coklom in nameščeno pohištveno opremo se pri montaži zatesni z ustrezno, trajnoelastično tesnilno maso, ki preprečuje kakršenkoli vdor tekočin in nečistoč pod opremo.

Regulacijske nogice

Cookinox pohištvo je opremljeno s kvadratnimi regulacijskimi nogami vstavljenimi v inox cevne nastavke 40x40 mm. Regulacijske nogice so izdelane v kombinaciji plastike in inoxa. Spodnji del regulacijskih nogic predstavlja PVC čep v barvi inoxa, ki ob manipulaciji preprečuje kakršnekoli poškodbe tal prostora.

INOX maske oz. cokel-obloge

V primeru ko je pohištvo postavljeno na regulacijskih nogicah se lahko prostor med tlemi prostora in spodnjo polico omaric dodatno zapre z inox oblogami oz. maskami, ki so lahko vgrajene fiksno ali pa so demontažne. Izvedene so lahko z dodatnim tesnilom, ki pomaga učinkoviteje preprečevati vdor nečistoč pod pohištveno opremo.

V primeru demontažne izvedbe so lahko maske vijačene na cevne nastavke nogic, ali vgrajene preko Klik-on sistema, kar omogoča enostavnejše čiščenje tal prostora pod opremo, saj je moč maske odstranjovati brez uporabe orodja.

Pri fiksni vgradnji so inox obloge zavarjene na cevne nastavke nogic zato njihovo odstranjevanje ni predvideno. V tem primeru se priporoča souporabo dodatnega tesnila, saj je čiščenje prostora pod opremo, med tlemi prostora in spodnjo polico omaric onemogočeno.

Kolesa (mobilna izvedba pohištvenih elementov)

Elementi pohištva Cookinox so lahko tudi mobilne izvedbe, torej opremljeni s kolesi. Kolesa so lahko različnih višin, vrtljiva ali fiksna, ter opremljena z zavoro ali brez nje. Kot dodatek k mobilni izvedbi elementov se lahko na pohištvo vgradijo tudi odbojniki iz umetne mase, ki preprečujejo poškodbe samih elementov ali prostorov pri manipulaciji.

IZPOLNIMO VAŠE ŽELJE

Nadgradni elementi delovnih pultov

Nadgradnje delovnih pultov so elementi pohištva, ki omogočajo večanje produktivnosti na delovnem mestu, večajo uporabnost pohištva kot celote, boljše izkoriščenost prostorov, ali pa so preprosto potrebni iz higienskega vidika.

Nadgradnje delovnih pultov so najrazličnejše odlagalne police postavljene na samo delovno ploščo. Zaradi večje ergonomije in higiene na delovnem mestu so lahko tudi spuščene iz stropa. Nadgradne police so lahko nevtralne ali ogrevane. Lahko imajo tudi vgrajeno razsvetljavo za osvetljevanje delovnega prostora pod njimi samimi. Nadgradni elementi so izdelani v celoti iz inoxa ali v kombinaciji z vgrajenimi steklenimi policami in higienskimi zaporami. Nadgradnje delovnih pultov so tudi raznorazne predelne stene oz. pregrade, katerih vgradnja se zahteva zaradi higienskega ali uporabnega vidika. Pregrade in stene so lahko inox ali iz kaljenega stekla.



Ostali nadgradni elementi inox pohištva

Predstavljajo samostojne elemente, ki so običajno montirani na stene prostorov in omogočajo boljše izkoriščenost delovnega prostora kot tudi večjo fleksibilnost in predvsem produktivnost na delovnem mestu. Nadgradni elementi inox pohištva so predvsem najrazličnejše zidne omarice, odlagalne police, odcejalne police ter narazličnejša obešala za kuhinjsko orodje, kozarce ipd.



**We make cooking
easy and joyfull.**



COOKINOX d.o.o., Stantetova ulica 27, 1295 Ivančna Gorica, Slovenija, EU
T: +386 1 786 13 13, W: www.cookinox.si, E: info@cookinox.si