

the Nice kitchen™

One group
One style
One kitchen



theNicekitchen™

coldline

 **modular**

NEVO



merryday

Una idea nacida de una pasión. La cocina.

The Nice kitchen ofrece una completa gama de tecnologías complementarias para la cocina profesional. Equipos de cocina, hornos, abatidores de temperatura, frigoríficos, lavavajillas y elementos neutros diseñados según criterios de compatibilidad de dimensiones y diseño común. El alto rendimiento combinado con un sistema integrado de software y hardware ofrece la máxima comodidad de uso con un estilo distintivo.

12

Centros de operaciones

410

Colaboradores

65

Mercados

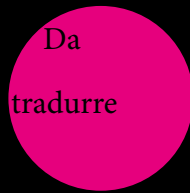




Nuestro compromiso diario.

Estamos comprometidos en crear un nuevo concepto de cocina profesional donde el conocimiento y la experiencia se integran con una tecnología compartida entre las marcas del grupo, para asegurar el mejor rendimiento para la empresa de restauración.





Al servicio de la buena cocina.

Ofrecemos soluciones específicas para cada empresa de restauración. Pequeños bistrós, prestigiosos restaurantes o grandes cocinas centrales podrán encontrar sus propias necesidades productivas utilizando las tecnologías que más se adapten a su modelo de negocio. Cada elemento se integra perfectamente en la cocina creando un ambiente de armonía y eficiencia.



¿Dónde se apoya el futuro? En la investigación y en la innovación.

En las compañías del grupo the Nice kitchen, la innovación es lo primero. La continua investigación persigue el perfeccionamiento de los equipos a través del estudio de nuevos materiales, nuevos diseños y tecnologías digitales, asegurando al usuario una experiencia única y un rendimiento excelente.



La producción es nuestra fortaleza.

Los modernos centros de producción del grupo the Nice kitchen surgen en Italia, tierra de ingenio y aplicaciones. En un área de más de 50.000 m² se encuentran los más modernos sistemas automatizados de procesamiento de acero inoxidable, estaciones de soldadura robotizada, espumación y áreas de ensamblaje. Cada una de estas tecnologías productivas aligeran la carga de trabajo en la fábrica, permitiendo concentrar una mayor atención en la calidad de los equipos fabricados.

45.000

Unidades fabricadas
por año



Escuchamos las diferentes necesidades de nuestros clientes para proveer soluciones únicas.

Nuestro conocimiento de los procesos productivos y de la organización de la cocina nos permite apreciar y valorar el espacio disponible y diseñar soluciones a medida para cada negocio de restauración.





A photograph of two chefs in a kitchen. The chef on the left is wearing a white chef's coat and is holding a black tray filled with many small, round, ring-shaped doughnuts. The chef on the right is also wearing a white chef's coat and is looking down at the tray. The background is dark and out of focus, showing some kitchen equipment.

Experiencia, conocimiento y compartición

La relación con el cliente comienza con el asesoramiento en la compra y continúa en la postventa. Un camino de confianza que se renueva constantemente para crear una relación fructífera. Para ello, el distribuidor de the Nice kitchen participa en cursos de formación técnica, mientras que los clientes reciben programas formativos de los Chefs Corporativos del grupo.



Siempre conectado con tu cocina.

Cosmo es la innovadora tecnología wi-fi que permite conectarte con todos tus equipos de the Nice kitchen y monitorizarlos de forma remota desde tu móvil. Una solución revolucionaria desarrollada gracias al know-how digital del grupo que se convierte en el protagonista absoluto de todos los productos desarrollados.



MERRYDAY



Qubi



SLOW COOKING

Roast beef

Fase 2 - 07'20"



Sonde



70°C



20.3°C

Setpoint



70°C



5%







coldline

El frío versátil y sin límite.

Coldline diseña y fabrica tecnologías del frío que simplifican el trabajo diario de los chefs, maestros pasteleros y panaderos, pizzeros y heladeros. Anticipar las necesidades del mercado ofreciendo soluciones innovadoras para la conservación de cada alimento es el desafío diario de Coldline.

06

Líneas de producto

3500

Modelos





Equipos de cocción para hacer platos extraordinarios.

Desde hace más de 40 años, en cocinas de todo el mundo. Modular se especializa en el diseño y fabricación de sistemas de cocción para cocinas profesionales. Elementos modulares, robustos y fiables, diseñados para ofrecer el máximo rendimiento y creando cocinas atemporales.

06

850

Gamas de producto

Módulos de cocción





Hornos de alto rendimiento para un Cook&Chill de éxito.

Nevo desarrolla soluciones para cocinar y regenerar alimentos con absoluta precisión. Hornos diseñados para trabajar día y noche sin parar: versátiles en la fase de producción, indispensables durante el servicio, hacen que el trabajo en la cocina sea más efectivo. Las tecnologías Nevo aligeran la actividad del personal de la cocina, que puede centrarse en lo que más importa: el cliente.

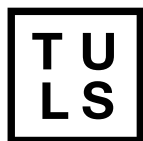
03

Gamas de producto

60

Modelos





Equipos de acero inoxidable con un diseño común.

Respetando la filosofía de coherencia y diseño que distingue a las cocinas the Nice kitchen, Tuls ofrece una amplia gama de equipos complementarios en acero inoxidable. Elementos de preparación y almacenamiento que hacen armonioso y confortable el espacio de trabajo para cocineros y pasteleros.

16

Familias de productos

1600

Modelos





Sistemas para un servicio delivery de calidad.

La entrega de comida es un negocio en constante crecimiento que se suma a la actividad tradicional de la restauración. La tecnología LinearBi se integra en la cocina the Nice kitchen y te permite gestionar la relación con tu cliente con total autonomía, para entregar platos con la misma fragancia que servidos en la mesa.

06

Delivery box

03

Soluciones de Software



merryday[®]

Premium ghost kitchen.

Merryday es la moderna cocina fantasma que une restauración de calidad y entrega a domicilio. Es también un laboratorio de investigación donde estudiamos diariamente los efectos que tienen las tecnologías the Nice kitchen en la comida y desarrollamos nuevos conceptos en los procesos de cocina. Una experiencia compartida con los clientes de the Nice kitchen.

2500

Recetas optimizadas

280

Procesos de
Cook&Chill codificados



merryday®

merryday®

na di fiducia

PIAGGIO

X8M
P67



coldline

Abatidores de temperatura
Armarios frigoríficos
Mesas refrigeradas
Equipos de fermentación controlada
Vitrinas para ingredientes



modular

Cocinas eléctricas y a gas
Inducciones
Infrarrojos
Placas radiantes
Fry tops
Freidoras
Cuecepastas
Baños maría
Parrillas
Marmitas
Sartenes basculantes



NEVO

Hornos de restauración
Hornos de pastelería
Hornos de convección
Hornos de vapor
Hornos mixtos



Abatidores de temperatura
multifuncionales para la casa



Mesas
Estantes y armarios de pared
Armarios
Fregaderos
Campanas
Estanterías
Carros



Cajas patentadas para entrega de comida
App de gestión de pedidos
App de gestión de entregas

VISION

Blast chilling

Blast freezing

Thawing

Proving

Slow cooking

Pasteurisation

Sanitisation



coldline





theNicekitchen™

thenicekitchen.com

coldline.it

modular.it

nevo.it

tuls.it

linearbi.com

merryday.it



theNicekitchen™