



Bruciatori ermetici fino a 11kW, saldati al piano per una tenuta perfetta e una pulizia facilitata.

Tuttapiastra con spessore piano maggiorato da 15 mm per limitare le deformazioni permanenti.



POTENZA E FUNZION



Fiamma pilota e spartifiamma
in ottone, per un'estetica raffinata
e prestazioni costanti anche
nelle condizioni più critiche.



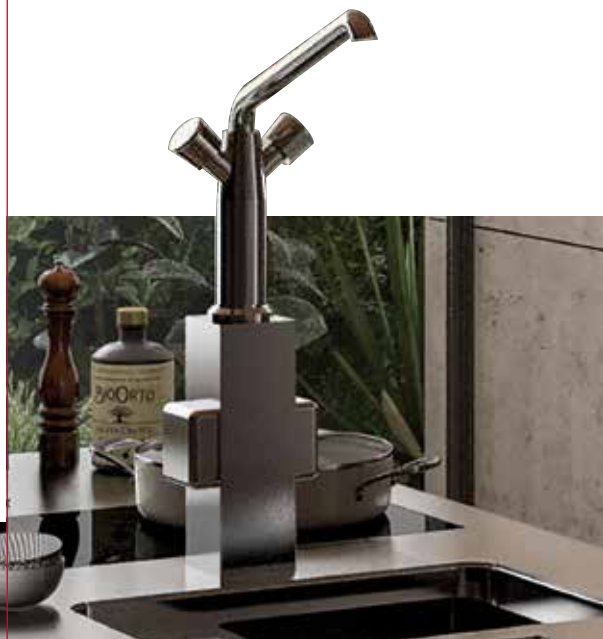
COTTURA MODULARE

ONALITÀ IN CUCINA



Tutte le funzioni riunite in un unico blocco di cottura.

Progettati su misura per adattarsi al flusso di lavoro dello chef, combinando le migliori tecnologie di cottura in base alle esigenze.



COMPATTEZZA IGIENE

COTTURA SU MISURA

Superfici continue e prive di fughe per un'igiene massima e una pulizia rapida ed efficace.



NE ED ERGONOMIA

Installazione semplificata grazie a un solo punto di allaccio per tutte le apparecchiature.



Fast Cooking per una cottura ultrarapida, senza rinunciare alla qualità.

Sistema catalitico: nessuna necessità di cappa o canna fumaria. Camera in Teflon estraibile e lavabile in lavastoviglie: igiene impeccabile in pochi gesti. Panino in 120 secondi, pizza in 90 secondi, costine in 160 secondi.

Convezione Vapore Multicooking:

cuoce contemporaneamente diverse pietanze, con risultati omogenei e senza interferenze. Schermo da 7" e cloud connection.

95 ricette preimpostate

con interfaccia touch; il forno suggerisce le combinazioni ideali per una cottura sincronizzata.

7 programmi di lavaggio,

dal ciclo manuale fino al programma Grill, perfetto contro i residui più tenaci.



FORNI



IL CUORE DELLA CUCINA



Resistenze differenziate
tra cielo e platea per un risultato
uniforme e calibrato.



**Sistema integrato
di recupero calore:**
efficienza energetica
e temperature sempre stabili.



Sfiato vapore con apertura e
chiusura regolabile per gestire
al meglio l'umidità in camera.



FORNI PIZZA



LA PIZZA



TRADIZIONE E GOURMET IN TAVOLA



IMPASTATRICI A SPIRALE

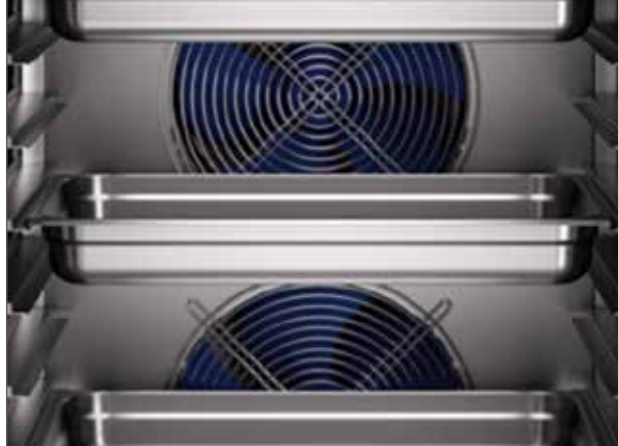
Comandi e timer digitali

per una gestione intuitiva e precisa.
Da 25 a 44kg di impasto.

2 velocità di lavorazione

con motoriduttore a bagno d'olio: alte
prestazioni costanti, anche sotto sforzo.





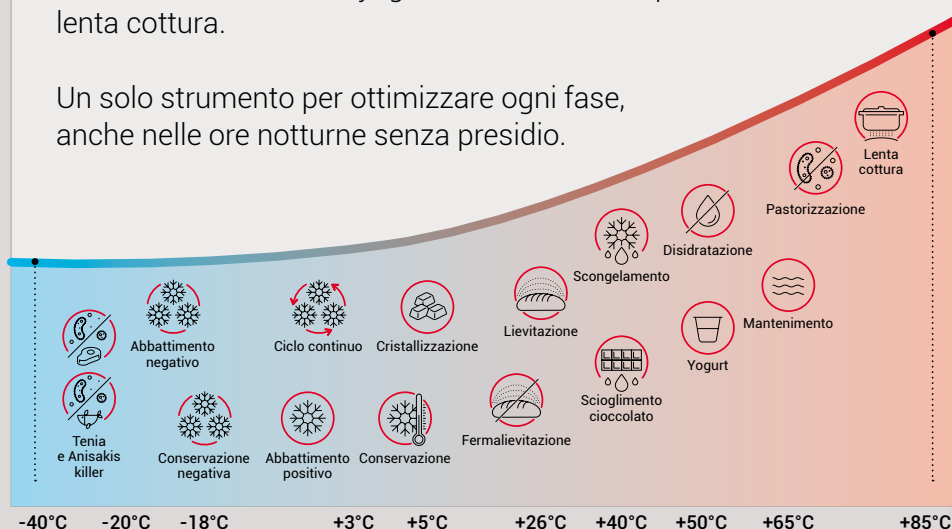
QUALITÀ AD OGNI



Resa potenziata per ciclo: fino a 35kg in abbattimento e 25kg in surgelazione nella versione 5 teglie GN 1/1

Multifunzione da -40°C a +85°C: surgelazione, abbattimento, lievitazione, cioccolato, yogurt, mantenimento, pastorizzazione, lenta cottura.

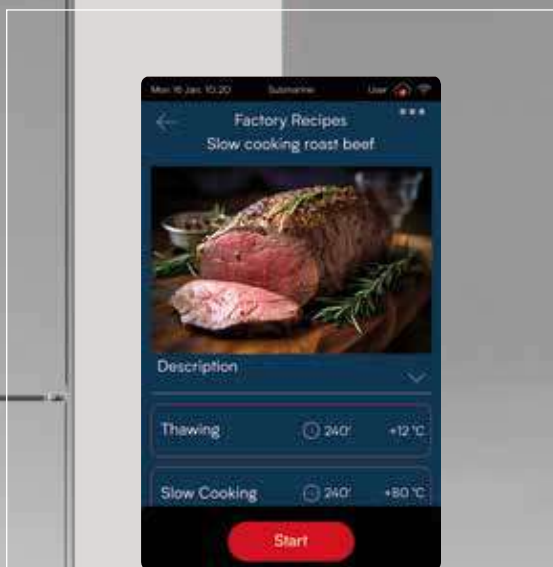
Un solo strumento per ottimizzare ogni fase, anche nelle ore notturne senza presidio.



ABBATTITORI



TEMPERATURA





Comandi Full Touch in CLASSE A:
controllo preciso, consumi ridotti.

Ventilazione elettronica a basso consumo con cortina d'aria e convogliatore posteriore: temperatura stabile anche con aperture frequenti.



CONSERVA

A

ARMADI REFRIGERATI



ARE RISPETTANDO L'AMBIENTE



Isolamento potenziato a 80 mm e fianchi stampati: massimo risparmio energetico e pulizia facilitata.





Guide Fulter a estrazione totale:
sfruttano tutto lo spazio disponibile nei cassetti.

MASSIMA CAPIENZA UNIFORME



Comandi touch con interfaccia
per il monitoraggio continuo della
temperatura.



A

TAVOLI REFRIGERATI



Due tecnologie di raffreddamento, stesso risultato impeccabile.

A FREDDO



**Classe energetica A
e classe climatica 5:**
alte prestazioni con consumi ridotti.

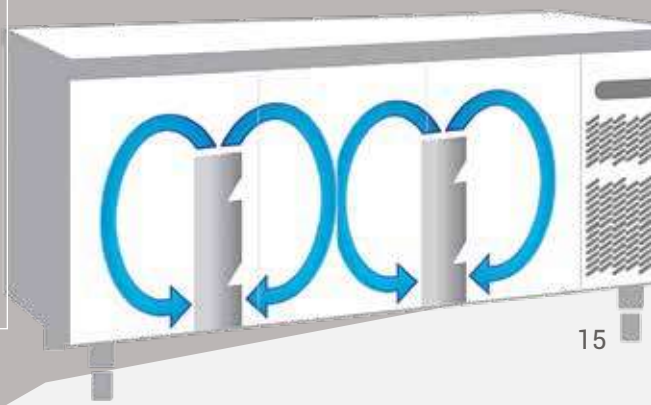
Canalizzazione totale:

nessun evaporatore in vista,
temperatura uniforme su tutto il vano.



Evaporatori liberi in camera:

posizionati dietro i montanti,
garantiscono freddo costante anche a
pieno carico.





FABBRICATORI DI GHIACCIO

L'INGREDIENTE NASCOSTO



Lavaggio interno semi-automatico:
igiene semplice e col minimo sforzo.



Comandi touch capacitivi
per stand-by e reset rapidi.



Controllo da remoto tramite app, direttamente dallo smartphone.

CELLE



Isolamento brevettato MVS:

schiumatura uniforme, maggiore densità e perfetta aderenza.

Pannelli antibatterici e antiurto:

lamiera plastificata resistente a graffi e urti, con trattamento igienizzante. Scaffalatura inclusa.

Fissaggio a tenuta:

fasteners ogni 40 cm e inserti di centraggio ermetici per una struttura solida e duratura.

LA CASSAFORTE DELLE MATERIE PRIME





**Design raffinato
con porta tutto vetro
e finiture in acciaio
inox lucido: si adatta
perfettamente a
qualsiasi ambiente.**

WINE DISPLAY



**Temperatura
esercizio:**
4/16°C,
da 144 bottiglie
bordeaux

Touch display per impostare la temperatura
in modo intuitivo: tutto sotto controllo.

ARREDARE COL VINO





**Piano di
lavoro in
acciaio inox
AISI 304,**
spessore
12/10 e
altezza 50
mm: robusto,
compatto,
progettato per
durare.

IL RISTOR

SELF SERVICE



Design essenziale e modulare:

elementi caldi, freddi e neutri con profondità 750 mm, configurabili in linea o a isola per ogni esigenza di progetto.

ANTE AZIENDALE



PIÙ FORZA



Una gamma completa delle
principali macchine di preparazione
indispensabili per ogni cucina:

Affettatrici
Sottouoto
Sous Vide
Mixer
Impastatrici
Sfogliatrici
Cutter Tagliaverdure



PREPARAZIONE

IN CUCINA





Recupero del calore dai vapori: elimina la condensa in uscita e riduce i consumi energetici fino al 50% durante il risciacquo. 4 programmi di lavaggio.





LAVAGGIO



Boiler atmosferico e doppio filtro:
risultati perfetti anche
con bassa pressione in ingresso,
senza aloni e con consumi ottimizzati.

STOVIGLIE IMPECCABILI E CONSUMI INTELLIGENTI

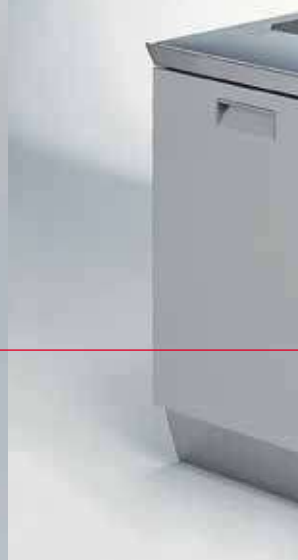




LA CUCINA



Solidità, essenzialità e igienicità declinate nella modularità dell'ambiente domestico rispondendo a concrete esigenze funzionali.





HOME PROFESSIONAL

Il sistema KiPro è stato studiato e progettato appositamente per trasferire le caratteristiche funzionali e operative tipiche delle cucine professionali all'interno dell'ambiente domestico.

A PROFESSIONALE IN CASA







FABRIZIA MEROI

Brand ambassador KiPro,
Fabrizia Meroi,
una Stella Michelin dal 1997,
si affida a KiPro per l'innovazione
della cucina di Laite,
il suo ristorante
bomboniera a Sappada.







Essere scelti da Fabrizia significa aver costruito qualcosa di più: un sistema di valore che unisce prestazioni e relazioni. E che oggi viene riconosciuto da chi lavora ogni giorno ai massimi livelli.

Benvenuta nel mondo KiPro, Chef Meroi.

