



<<Foto: Matteo Cirenei

Abimis: cocinas brillantes y relucientes

Ego, la icónica cocina de la firma italiana, estrena un nuevo acabado espejo que puede encajar en las más diversas filosofías estilísticas que caracterizan el entorno que lo rodea, pero también cambiar la percepción del propio espacio, aportando una mayor sensación de apertura.

Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, el más resistente y seguro y el más apto para el contacto alimentario, Ego es la cocina a medida de Abimis que combina las más altas prestaciones de la restauración profesional con las formas más elegantes y limpias de las cocinas domésticas.

Ahora, el acero de la cocina se vuelve increíblemente brillante en su versión especial con acabado espejo (*mirror-finish*), que consigue crear juegos de luces, reflejos y sugerencias que transforman a Ego en un elemento realmente espectacular. Una novedad que hace que Ego encaje fácilmente en las más diversas filosofías estilísticas que caracterizan el entorno que la rodea, pero también contribuye a cambiar la percepción del propio espacio, aportando una mayor sensación de apertura.

Con todo, el típico biselado de la puerta enrasada, completamente integrada en la estructura, los grandes tiradores ergonómicos y el exclusivo zócalo empotrado que proporciona una mayor libertad de movimiento, junto con la encimera sin juntas para una mayor higiene y practicidad, siguen siendo las características distintivas de la línea Ego.

En una mezcla perfecta de funcionalidad y estética, cada cocina Ego, independientemente de su configuración y acabado, es diseñada y fabricada a medida por Abimis, convirtiéndose en una herramienta que puede adaptarse a los diferentes modos de uso y a los hábitos o necesidades de vida más específicos.

En su versión con acabado espejo, con la superficie reflectante, Ego determina el estilo y la atmósfera de una estancia y, especialmente en el interior de un diseño *open space*, convierte la cocina en el punto focal del espacio que la alberga. El efecto visual del acabado espejo, con su superficie reflectante, es realmente atractivo y de gran impacto, destacando aún más la habilidad de Abimis en el diseño de una cocina que puede garantizar un alto rendimiento y proporcionar emoción.

Sistema 'Cold Control'

El innovador sistema de columnas refrigeradas, realizado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 y diseñado para llevar al hogar las prestaciones y la tecnología de la restauración profesional y los negocios de catering, también se vuelve brillante y reluciente gracias al acabado especial pulido espejo.

Construido para mantener intacto lo que comemos todos los días y garantizar una mayor calidad de vida doméstica, el sistema *Cold Control* (control de frío) conserva el diseño limpio y las siluetas sinuosas de la icónica cocina Ego, y cuando presenta el acabado de espejo se transforma en un elemento fascinante, con volúmenes elegantes e inesperados juegos de luz.

El sistema *Cold Control*, como todas las cocinas de Abimis, tiene alma de alta costura, por eso está diseñado para adaptarse a los hábitos, satisfacer los deseos, el estilo, el diseño y las necesidades espaciales de las personas que disfrutan de la estancia más vivida del hogar. Con esta innovación, Abimis ha dado con un producto de máxima calidad, una solución compuesta por columnas refrigeradas, totalmente personalizables en su acabado y configuración, permitiendo modular la temperatura de cada compartimento. Su estado se puede controlar en cualquier momento, lo que garantiza que los alimentos se mantengan frescos y se conserven (y organicen) correctamente.

En definitiva, se trata de un refrigerador dividido en varios compartimentos, cada uno independiente y ajustable a varias temperaturas. Gracias a un sistema de ventilación interno, la temperatura establecida se mantiene igual y constante en todo el compartimento. Los compartimentos son compatibles con *Gastronorm*, un sistema modular que prevé dimensiones estándar para recipientes, bandejas y otros instrumentos utilizados en la restauración profesional, optimizando así la disposición de los distintos compartimentos y el disfrute de todos los ingredientes y herramientas de trabajo. Por su parte, las puertas enrasadas biseladas, sin aristas vivas, evitan las incrustaciones de suciedad y mugre y facilitan el proceso de limpieza, garantizando la máxima higiene en todo momento, mientras que los estantes se deslizan hacia fuera para facilitar el acceso y la organización de la superficie. La temperatura mínima y máxima del frigorífico está entre -2°C y + 8°C, mientras que la del congelador está entre -20°C y -18°C. ■

El efecto visual del acabado espejo, con su superficie reflectante, es realmente atractivo y de gran impacto

El sistema 'Cold Control' es una solución compuesta por columnas refrigeradas, totalmente personalizables en su acabado y configuración

