Catalogo Cucine

edition 2025_07_07






Luchi




Luchi













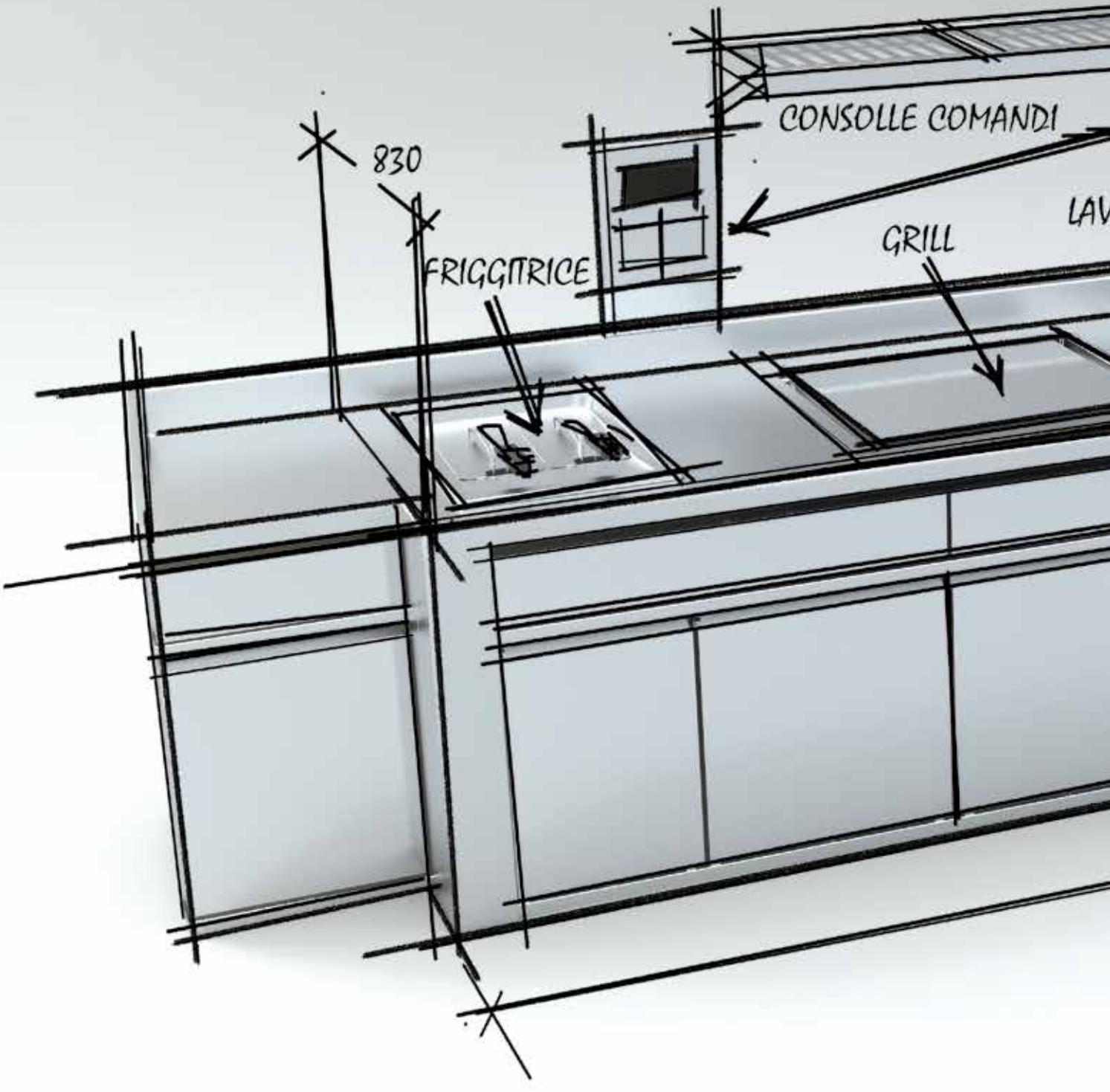


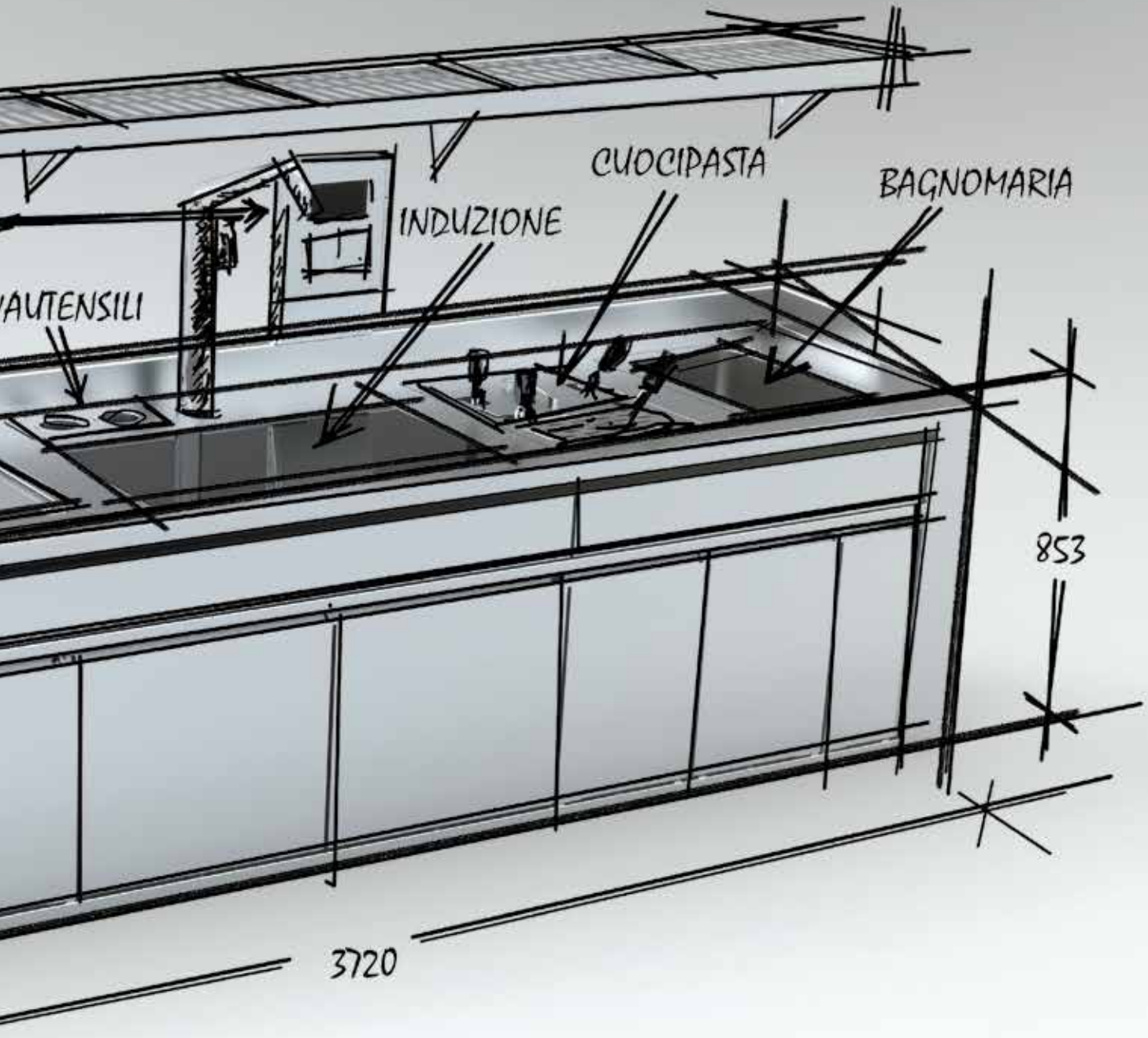









CONSOLLE COMANDI
830
GRILL
FRIGGITRICE


CUOCIPASTA
BAGNOMARIA
INDUZIONE
AUTENSILI
853
3720

Tapasotto

VERONA


TAPASOTTO
TAPASOTTO














luchi

Osteria Mondo d'Oro

VERONA


OSTERIA
MONDO D'ORO




Osteria Mondo d'Oro
Luchi
CUCINE



VERONA


Xbe


Luchi


Kbe


Xbe



La Minerva

CAPRI


LA MINERVA

















Arnica Mountain Hotel

SORAGA - TRENTO - ITALIA




Adler
Luchi







Piazza Duomo

ALBA - ITALIA










5

Piazza Duomo






Luchi




PIAZZA DUOMO
Zona Cucina & Cantina
Legenda





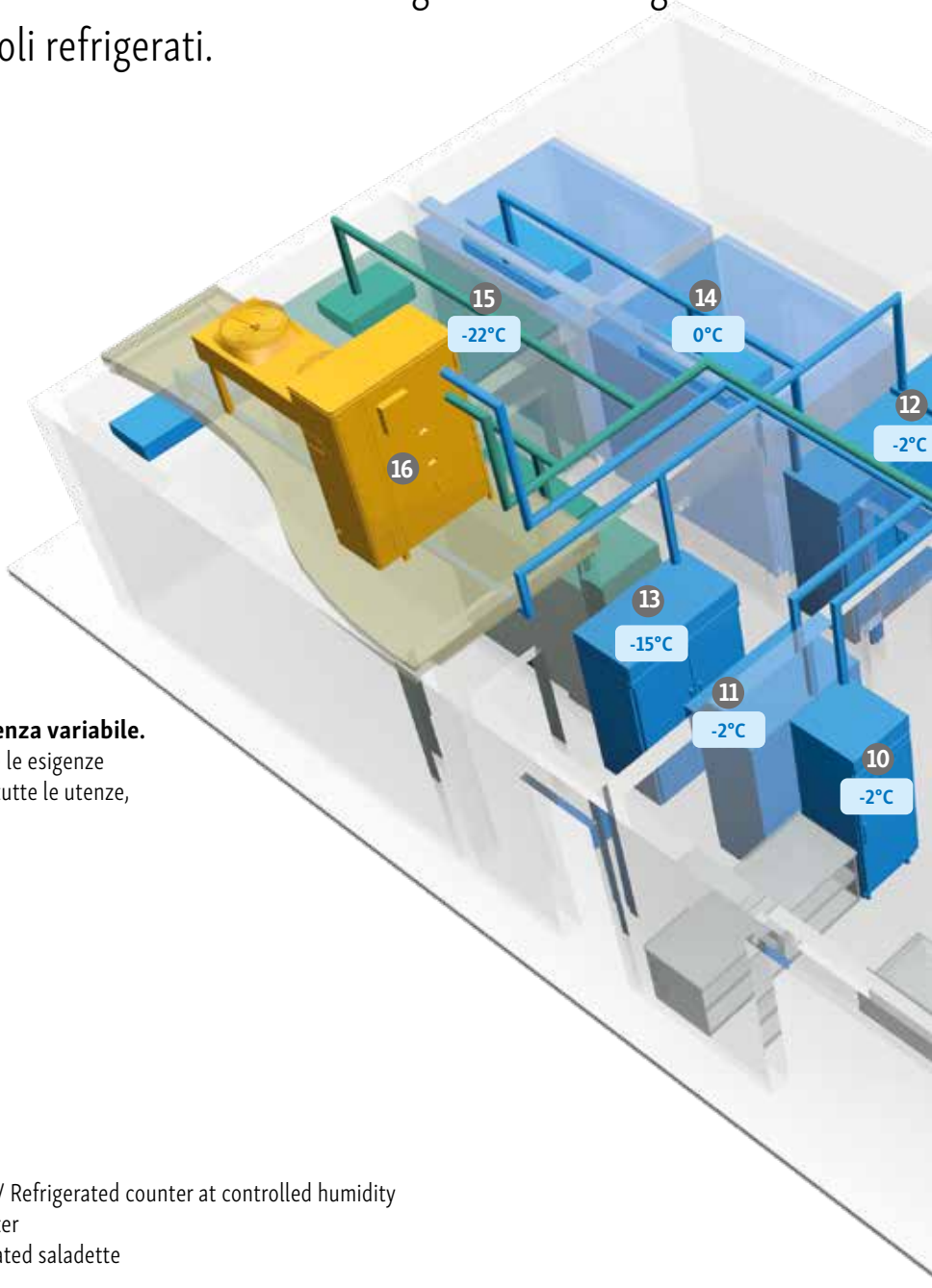



Luchi
cucine

Il freddo a potenza variabile.

Posizionare l'unità condensante remota all'esterno dell'ambiente di lavoro assicura spazi di lavoro più silenziosi, freschi e confortevoli per gli operatori della ristorazione. Si riducono sensibilmente i consumi energetici e si allunga la durata di esercizio dei tavoli refrigerati.





Unità di refrigerazione Centralizzata a potenza variabile.
Centrale frigorifera progettata per soddisfare tutte le esigenze legate al controllo della temperatura e umidità, di tutte le utenze, nel vostro ristorante.

1/2/3	Tavolo refrigerato umidità controllata / Refrigerated counter at controlled humidity
4/5	Tavolo refrigerato / Refrigerated counter
6	Tavolo refrigerato saladette / Refrigerated saladette
7/8	Abbattitore / Blast Chiller
9	Frigo a pozzetto gelato / Cockpit icecream freezer
10/11/12/13	Armadio refrigerato / Refrigerated cabinet
14	Cella frigo TN / NT Cold room
15	Cella frigo BT / Low Temperature Cold room
16	Centrale frigorifera e unità condensante remota / Pack system unit and remote condensing Unit



Esempio di layout impianto freddo remoto nella ristorazione professionale

Frigotel – Sistema di gestione e controllo.

Attraverso l'innovativo sistema Frigotel si controllano in tempo reale tutte le funzioni dell'area cucina (cottura, refrigerazione, lavaggio, aspirazione, ecc.).

- Migliori performance delle singole funzioni per una riduzione dei consumi.
- Gestione personalizzata dei parametri per temperature, umidità, potenza, orari, ecc.
- Registrazione automatica delle temperature di cottura e conservazione (normativa HACCP).
- Verifica anomalie e modifica parametri in locale per mezzo di una semplice pagina web.
- Tutte le funzioni possono essere controllate a distanza dal nostro Service-Clienti.

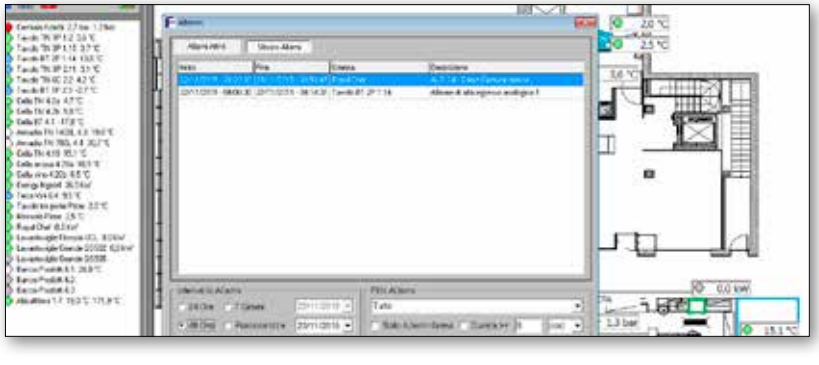
FRIGOTEL®



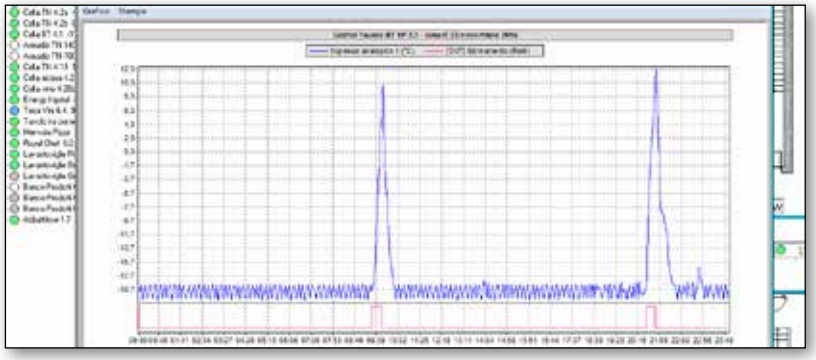
Schermata principale
della supervisione:
a sinistra l'elenco delle utenze frigorifere
e a destra il loro posizionamento
all'interno dei locali dell'impianto.



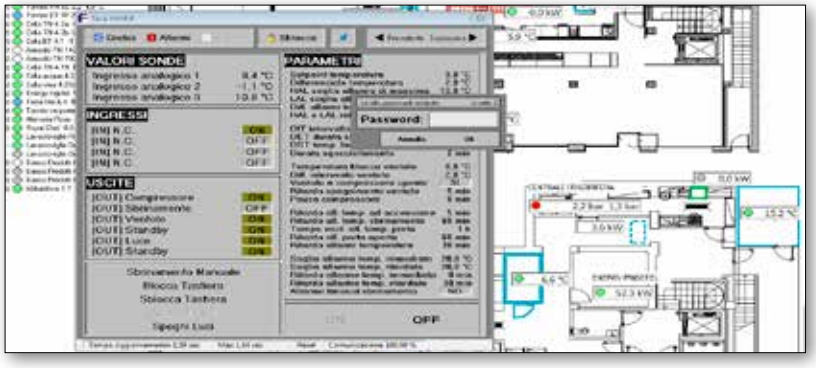
Finestra con il multimetro Frigotel
per la rilevazione dei consumi elettrici.



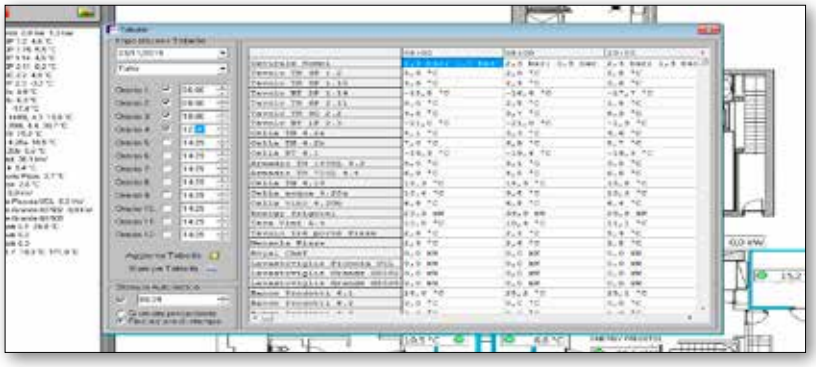
Finestra visualizzazione allarmi attivi
e storico allarmi. .



Schermata con grafici
relativi alla temperatura
di funzionamento di un'utenza.



Schermata con i parametri
di una utenza protetti da richiesta password.



Vista tabellare per la normativa HACCP.
Visualizza fino a 12 campioni orari giornalieri
con possibilità di stampa programmata.



Segnalazione puntuale e precisa degli allarmi:
viene indicato il nome dell'utenza che presenta
l'anomalia, il tipo di anomalia riscontrata e l'ora di
inizio. Una volta rientrato l'allarme il sistema invia
un messaggio indicandone la durata.

Assistenza e manutenzione

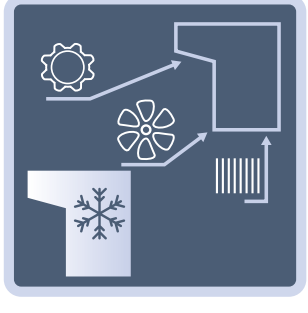
Un servizio che permette di richiedere in modo semplice dal tuo PC, tablet o smartphone tutta l'assistenza necessaria in caso di guasto o di manutenzione ordinaria della tua macchina refrigerante. Dal sito www.frigotel.com entra nella tua area riservata e richiedi immediatamente l'assistenza al tecnico frigorista autorizzato oppure puoi contattare il servizio clienti di Frigotel®.



Tecnico autorizzato più vicino a te
Puoi richiedere automaticamente l'intervento di un nostro tecnico autorizzato che provvederà a ripristinare la funzionalità della tua macchina refrigerante.



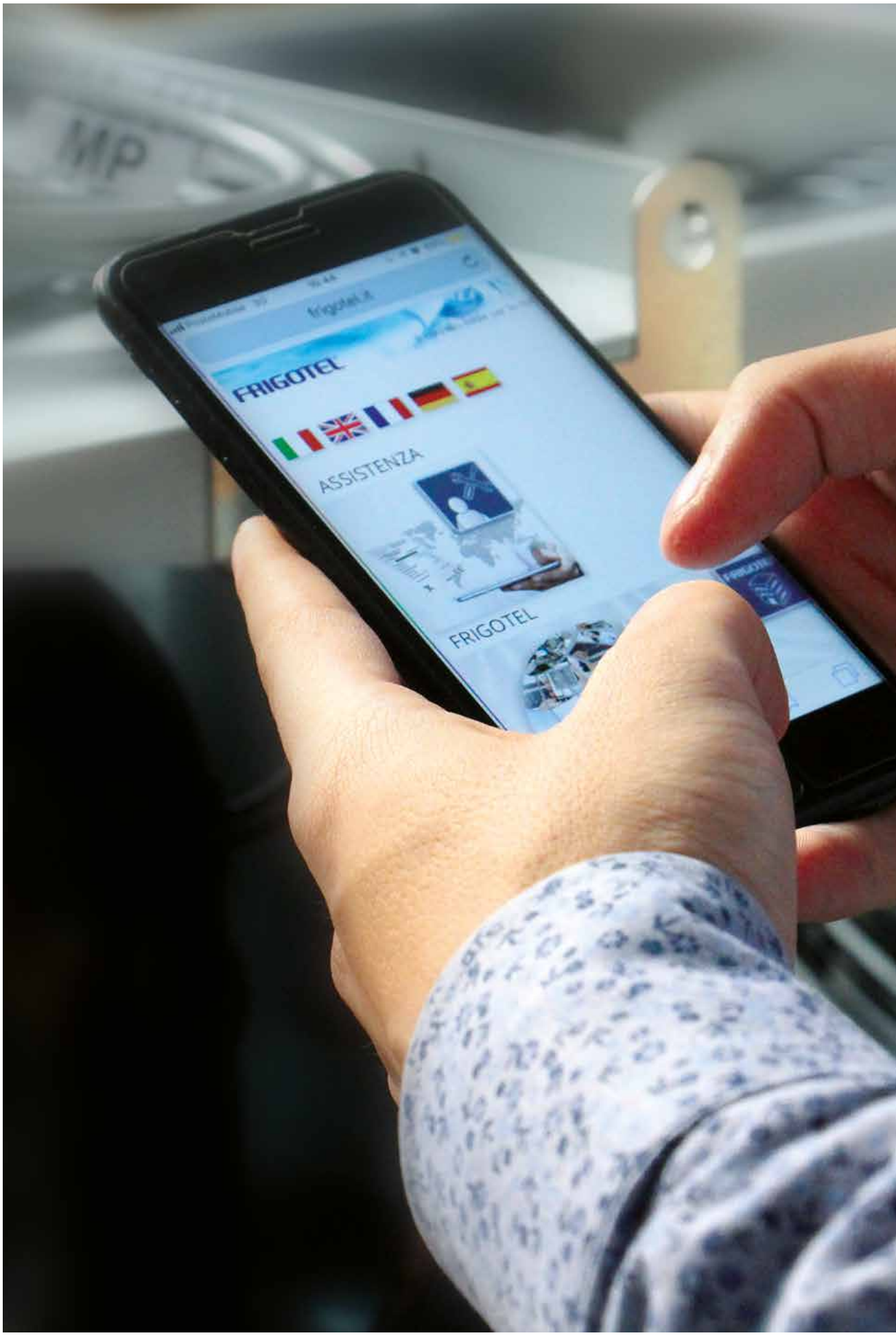
Manuale utente
Puoi consultare on-line il manuale utente della tua macchina refrigerante.
Puoi visionare gli schemi elettrici ed i disegni tecnici delle tue macchine refrigeranti.



Disegno esploso ricambi
Puoi controllare le parti di ricambio della tua macchina refrigerante.



Frigotel® worldwide service assistance
Puoi sempre richiedere l'assistenza telefonica diretta di Frigotel®, il servizio clienti è sempre a tua disposizione.


FRIGOTEL
ASSISTENZA
FRIGOTEL

Ci riserviamo di apportare alla nostra produzione tutte le modifiche atte a migliorarne il rendimento o l'aspetto senza previa comunicazione e senza impegno per quanto riguarda la produzione precedente. Descrizioni, dati tecnici ed illustrazioni sono indicativi e non vincolanti. Luchi si riserva il diritto, per ragioni tecniche e commerciali, di apportare in qualsiasi momento e senza preavviso, modifiche ritenute necessarie, ferme restando le caratteristiche degli impianti.

We reserve the right to make all modifications deemed necessary to improve the performance or appearance of our products without prior notice and without any obligations to retrofit previous models. Descriptions, technical data and illustrations are to be considered as indicative and are not binding. For technical and commercial reasons, Luchi reserves the right to introduce - at any time and without prior notice - any necessary modifications, while maintaining the basic characteristics of the systems.

Luchi

Via della Rupe, 25
38017 Mezzolombardo - Trento - Italy
Tel. +39 388 4869053
info@luchicucine.it