



**the Nice kitchen™**



One group  
One style  
One kitchen



theNicekitchen™

**coldline**

 **modular**

**NEVO**



**merryday**

# Aus der Leidenschaft geboren. Die Küche.

The Nice kitchen bietet ein umfassendes Sortiment von in sich ergänzenden Technologien für die professionelle Küche, um Maß- und Designkompatibilität zu gewährleisten: horizontale und vertikale Kochgeräte, Schnellkühler, Lagergeräte, Geschirrspüler und vieles mehr. Hohe Leistung wird mit einem integrierten Software- und Hardwaresystem kombiniert, um maximalen ergonomischen Komfort in einem unverwechselbaren Stil zu bieten.

12

Betriebsbüros

410

Mitarbeiterinnen

65

Märkte



# Unser tägliches Versprechen.

Wir sind bestrebt, ein neuartiges Konzept für professionelles Kochen zu schaffen, bei dem Wissen und Erfahrung in Technologien integriert werden, die innerhalb der Brands der Gruppe ausgetauscht werden, um die besten Lösungen für hir Unternehmen zu gewährleisten.



# Im Dienste der guten Küche.

Wir bieten für jedes gastronomische Unternehmen eine spezifische Lösung. Kleine Bistros, renommierte Restaurants oder Großküchen sind dadurch in der Lage ihre Produktionsanforderungen durch die Nutzung von mehreren Technologien, selbst anpassen zu können. Jedes Element integriert sich perfekt in das Küchensystem und schafft so eine effiziente und harmonische Umgebung.





# Wo liegt die Zukunft? Sie liegt in der Forschung und Innovation.

In unseren Firmen steht die Innovation an erster Stelle. The Nice kitchen brands basieren auf fortwährender Forschung, zielgerichtet auf die Perfektion der Produkte durch Prüfung der Materialien, des Designs und der digitalen Technologie, wodurch exzellente Leistung mit einer einmaligen Nutzererfahrung zugesichert werden.



# Produktion ist unsere Stärke.

Die modernen Produktionszentren der the Nice kitchen Gruppe wurden in Italien gegründet, einem Land des Einfallsreichtums und der Anwendung. Auf einer Fläche von über 50.000 Quadratmetern sind modernste, automatisierte Anlagen zur Bearbeitung von Edelstahl, robotergestützte Schweißstationen, Schäum- und Montagebereiche installiert. Jede Produktionstechnologie entlastet den Mitarbeiter, der sich mehr auf die Qualität der Produkte konzentrieren kann.

# 45.000

Produzierte  
Einheiten pro Jahr



Wir hören auf  
die unterschiedlichen  
Anforderungen unserer  
Kunden um einzigartige  
Lösungen anbieten  
zu können.

Unser spezifisches Wissen über Produktionsprozesse und Küchenorganisation ermöglicht es uns, die Raumnutzung zu verbessern und maßgeschneiderte Lösungen für jeden Gastronomiebetrieb zu ermöglichen.











# Das Teilen von Erfahrung und Kenntnissen.

Die Beziehung zum Kunden beginnt mit hilfreicher Beratung vor dem Kauf und der Betreuung danach.

Eine vertrauensvolle Bindung welche stets erneuert wird um eine fruchtbare Beziehung aufzubauen.

Hierfür nehmen unsere the Nice kitchen Fachhändler an technischen Kursen teil, während wir durch die Köche unserer Firmengruppe unseren Endkunden Trainingsprogramme anbieten.



# Bleiben sie in Verbindung mit ihrer Küche.

Cosmo ist die innovative Wi-Fi Technology die ihnen ermöglicht mit ihren the Nice kitchen Geräten in Verbindung zu bleiben und diese aus der Ferne zu überwachen. Eine revolutionäre Entwicklung durch unser gruppenübergreifendes, digitales Know-how, ist dies das Flaggschiff der Produkte, welche wir bisher entwickelt haben.



MERRYDAY



Qubi



**SLOW COOKING**

Roast beef

Fase 2 - 07'20"



Sonde



70°C



20.3°C

Setpoint



70°C



5%







**coldline**

# Die vielseitige und grenzenlose Kühlung.

**Coldline entwickelt und fertigt Kältetechnik** welche die tägliche Arbeit der Köche, Konditoren, Bäcker, Pizzabäcker und Eishersteller erleichtern. Coldlines tägliche Herausforderung besteht darin die Bedürfnisse des Marktes zu erkennen und innovative Lösungen für die Konservierung aller Arten von Lebensmitteln anbieten zu können.

06

Produktlinien

3500

Modelle





# Kochgeräte für die Zubereitung von außergewöhnlichen Gerichten.

Seit 40 Jahren in den Küchen weltweit.

Modular ist auf die Entwicklung und Herstellung von Kochsystemen für professionelle Küchen spezialisiert. Modulare Elemente, robust und zuverlässig, entwickelt um das Maximum an Leistung für eine zeitlose Küche zu bieten.

06

Kochserien

850

Produktbereiche







# Leistungsstarke Öfen für erfolgreiche Cook&Chill Ergebnisse.

Nevo entwickelt Lösungen zum Kochen und Regenerieren von Lebensmitteln mit absoluter Präzision. Backöfen, die darauf ausgelegt sind, Tag und Nacht ununterbrochen zu arbeiten: Vielseitig in der Produktionsphase, unverzichtbar im Service, machen sie die Arbeit in der Küche effektiver. Nevo-Technologien erleichtern die Arbeitsbelastung, sodass sich die Mitarbeiter auf das konzentrieren können, was am wichtigsten ist: den Kunden.

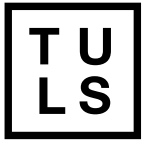
03

Produktbereiche

60

Modelle





# Edelstahlmöbel in einheitlichem Design.

In Einklang der Philosophie von Kohärenz und Design, zeichnet sich the Nice kitchen aus. Tuls bietet eine breite Palette an Elementen aus Edelstahl, Geräte für die Zubereitung und Aufbewahrung, welche aus der Küche einen harmonischen und komfortablen Arbeitsraum für Köche und Konditoren machen.

16

Produktfamilien

1600

Modelle





# Systeme für hochqualitative Lebensmittellieferung.

Die Lebensmittellieferung ist ein wachsendes Geschäftsfeld welches zum traditionellen Lebensmittelgeschäft hinzugekommen ist. LinearBi Technologie ist integriert in the Nice kitchen und ermöglicht es Ihnen, die Beziehung zu ihren Kunden völlig autonom zu verwalten und um Gerichte mit dem gleichen Geschmack aufzuliefern wie sie auch am Tisch serviert werden.

06

Lieferboxen

03

Softwarelösungen



**merryday**<sup>®</sup>

# Premium ghost kitchen.

Merryday ist die moderne Ghostkitchen die qualitatives Catering und Lieferungen nach Hause vereint. Sie ist ebenfalls ein Forschungslabor in dem wir täglich die Auswirkungen die the Nice kitchen Produkte auf Lebensmittel haben, studieren und neue Lösungen für Kochprozesse entwickeln. Eine Erfahrung, die wir mit unseren the Nice kitchen Partnern teilen.

2500

Optimierte Rezepte

280

Verschlüsselte  
Cook&Chill Prozesse





merryday®

day®  
di fiducia

TRAGGIO

X8M  
P67



## coldline

Schnellkühler  
Kühlschränke  
Kühltische  
Gärschränke  
Vitrinen für Zutaten



## modular

Elektro und Gas Sortiment  
Induktions Kochgeräte  
Infrarot Kochgeräte  
Stabile Arbeitsplatte  
Fritteuse Tischgeräte  
Fritteusen

Pastakocher  
Bain-maries  
Grills  
Kochgeschirr  
Bratplatten



## NEVO

Öfen für Gastronomie  
Öfen für Backwaren  
Konvektionsöfen  
Dampföfen  
Kombiöfen



Multifunktions-Schnellkühler  
für zu Hause



Tische  
Wandschränke  
Schränke  
Spülbecken  
Dunstabzugshauben  
Regale  
Wägen



Patentierte Boxen zur Lebensmittellieferung  
App zur Bestellverwaltung  
App zu Lieferverwaltung

# VISION

Schockkühlung

Schockfrosterung

Auftauung

Gärung

Niedertemperatur-Dampfgaren

Pasteurisierung

Dampfdesinfektion



coldline





**theNicekitchen™**

**thenicekitchen.com**

coldline.it

modular.it

nevo.it

tuls.it

linearbi.com

merryday.it





theNicekitchen™