



COCINA A MEDIDA



de manincor

ITALIAN MASTERPIECES SINCE 1828

bespoke kitchens



de manincor

ITALIAN MASTERPIECES SINCE 1828



“Da 5 generazioni
praticiamo
un’arte: quella di
produrre cucine
in cui innovazione
tecnologica e cura
artigianale convivono
armoniosamente”

Walter de Manincor

Ceo

Dove artigianalità e industria si incontrano

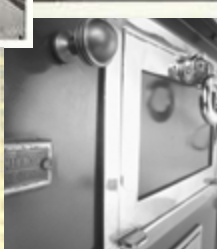
DeManincor è sinonimo di tradizione e insieme innovazione.

Garantisce una qualità esclusiva dovuta alla singolare sinergia tra le tradizionali tecniche di lavorazione artigianali e quelle innovative della grande industria.

Ogni nostro prodotto porta con orgoglio il marchio dell'eccellenza italiana ed è realizzato nel nostro stabilimento di Trento con la stessa cura e passione di oltre 180 anni fa.

Siamo una moderna realtà industriale tecnologicamente all'avanguardia, sempre pronta ad affrontare nuove sfide grazie ai segreti della tradizione artigiana.





“Esaudiamo anche
le richieste più
particolari perché
ci piace non porre
limiti ai nostri clienti.
Una passione che si
tramanda dal 1828”

Mattia de Manincor

Sales & Marketing Director

La cucina preferita dagli Chef stellati



Heinz Beck · LA PERGOLA
Enrico Crippa · PIAZZA DUOMO
Riccardo Monco · ENOTECA PINCHIORRI



Massimiliano Mascia · SAN DOMENICO
Francesco Bracali · BRACALI
Antonio Mellino · QUATTROPASSI
Giancarlo Perbellini · CASA PERBELLINI
Valeria Piccini · DA CAINO
Gaetano Trovato · ARNOLFO
Gerhard Wieser · TRENKERSTUBE
Giuseppe Iannotti · KRESIOS



Riccardo Aiachini · LA FERMATA
Andrea Antonini · IMAGO
Roberto Allocca · MARENNA
Andrea Berton · BERTON
Salvatore Bianco · IL COMANDANTE
Alfonso Caputo · TAVERNA DEL CAPITANO
Valentino Cassanelli · LUX LUCIS
Umberto De Martino · FLORIAN MAISON
Giuseppe Di Iorio · AROMA
Paolo Donei · MALGA PANNA
Vinicio Tenni · IL GALLO CEDRONE
Maurilio Garola · CIAU DEL TORNAVENTO



Michelino Gioia · IL PELLICANO
Gianluca Renzi · I PORTICI
Francesco Brutto & Chiara Pavan · VENISSA
Massimiliano Musso · CA' VITTORIA
Davide Palluda · ALL'ENOTECA
Matteo Rizzo · IL DESCO
Egon Heiss · CASTEL FRAGSBURG
Antonino Montefusco · TERRAZZA BOSQUET
Giacomo Sacchetto · LA CRU
Matthieu Dupuis Baumal · CHATEAU DE LA GAUDE
Adam Smith · COWORTH PARK
Ettore Botrini · BOTRINI'S RESTAURANT ATHENS





Estetica e funzionalità senza compromessi

Progettiamo e realizziamo internamente, con tecniche rigorosamente artigianali, cucine delle quali disegniamo ogni singola componente, creando prodotti esclusivi e in linea con il gusto e le necessità di chi dovrà utilizzarli.

Dalle macchine di cottura ai sistemi di aspirazione fino alle soluzioni per il freddo e la conservazione, in ogni nostra cucina l'armonia delle forme si sposa perfettamente con la funzionalità consentendoci non soltanto di soddisfare le esigenze più particolari, ma anche di arrivare al cuore della gente.

Con una DeManincor bellezza ed efficienza sono di casa.

Diamo a clienti e designer la libertà di immaginare un mondo senza limiti

Dall'incontro tra l'esperienza dei grandi della ristorazione e le capacità artigianali della nostra azienda nasce Bespoke Kitchens, la linea pensata per gli appassionati gourmet.

Immaginate di poter scegliere le dimensioni, le finiture, i colori e le attrezzature per una cucina su misura, unica e irripetibile.

Una cucina elegante fuori e tecnologica dentro.

Una cucina perfetta in ogni singolo dettaglio, dal design innovativo e rivoluzionario. Una cucina che vi permetta di cucinare a casa con le tecniche e la strumentazione della grande ristorazione.

Macchine di cottura, isole, penisole o intere cucine, infinite sono le soluzioni a cui possiamo dare forma rendendo realtà ciò che prima era solo immaginazione.

Dal sopralluogo alla consegna del prodotto finito, le nostre esecuzioni speciali sono progettate per farvi vivere un'esperienza esclusiva a tu per tu con la perfezione.



...

Design
inconfondibile,
profili Glossy Brass
abbinati ad un caldo
Chocolate Brown e
grandi dimensioni.
Un modo raffinato
per integrare lusso
e funzionalità nel
cuore di Mosca.











Piastra in ghisa o Teppanyaki



Posizionata all'interno di una vasca stagna che permette una facile pulizia a fine utilizzo, la piastra a Gas per la cottura diretta (Frytop) è scaldata da un bruciatore speciale allungato da 4 kW in modo da distribuire la temperatura su tutta la superficie e garantire così una cottura omogenea.

Esistono 2 modelli di piastra a Gas: quella di tipo giapponese Teppanyaki perfettamente liscia in inox lucido e quella reversibile (double face) liscia/rigata realizzata in ghisa smaltata nera.

Le piastre Frytop lisce e rigate sono disponibili anche in versione elettrica.

A Londra nuance
pastello, ampi spazi
e tanta luce per una
cucina che fonde
qualità estetica e
funzionale.
Per chi ama scaldare
le grigie giornate
di città.









Tradizionalmente innovativi



Le cucine DeManincor possono includere anche cucine tradizionali a legna.

Queste macchine, certificate e testate secondo le più rigide norme europee, sono realizzate con camere di combustione moderne in mattoni refrattari cementati, che permettono alle cucine di accumulare calore per poi rilasciarlo dolcemente nella stanza.

Il forno smaltato della cucina a legna e la piastra in ghisa permettono cotture di tipo tradizionale, sempre più apprezzate e ricercate.

Il grande cassetto portalegna permette di gestire con ordine la cucina.

La piastra in ghisa della cucina a legna si può senz'altro considerare l'antecedente delle piastre Coup-de-Feu moderne.

Il tutto combinato con le più performanti soluzioni della cucina professionale moderna, dai potenti bruciatori a Gas alle piastre elettriche ad induzione.

Un'italiana a Parigi.
Satin Copper e
Glossy Copper si
alternano in questo
gioco di materiali
e finiture per un
risultato davvero
très chic.

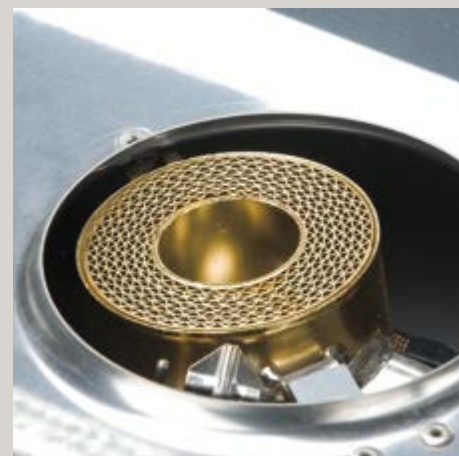








Bruciatori professionali



I bruciatori a Gas hanno potenze che arrivano fino ai 6kW e, escluso il bruciatore piccolo (2kW), sono tutti a doppia corona e la composizione delle loro potenze può essere personalizzata per ciascun elemento di cottura.

I bruciatori sono stagni ed immersi in una grande vasca di raccolta munita di scarico per una facile e veloce pulizia a fine servizio.

Il bruciatore del Coup-de-Feu è a fiamma verticale per esaltare la funzione della piastra in ghisa e, grazie ad un semplice adattatore, si presta perfettamente alle cotture Wok.

Come un tuffo nelle
acque turchesi di
Saint-Tropez.
Questa cucina
interpreta
perfettamente lo
stile marino della
Costa Azzurra.









Cotture da alta ristorazione



La piastra elettrica liscia di tipo Teppanyaki è realizzata in acciaio inox con un canale perimetrale con acqua corrente.

Questo svolge una duplice funzione: da un lato semplifica molto la pulizia a fine servizio e dall'altro funge da formidabile taglio termico tra la piastra e il piano di lavoro.

La piastra garantisce una temperatura estremamente precisa grazie alla regolazione digitale e a due speciali sonde.

Una vista mozzafiato
su Milano per una
cucina aperta e dal
design sofisticato in
armonia cromatica
e materica con
l'ambiente.









Cottura al Vapore o Cuocipasta?



Un vero e proprio Cuocipasta professionale da 13lt con due robusti cestelli indipendenti, capace quindi di gestire grandi quantità di pasta, anche di tipologia differente. I cestelli sono forati finemente per evitare che la pasta più sottile possa uscire in cottura.

Lo stesso Cuocipasta, grazie alla tecnologia DeManincor, può essere utilizzato come Cottura al Vapore, gestendo il livello dell'acqua e utilizzando dei cestelli GN 2/3 anche sovrapponibili (h6cm e h15cm) per cotture multipiano.

Durante la cottura, la vasca viene chiusa da un coperchio in vetro.

In caso di non utilizzo dell'elemento, una copertura inox a filo piano di cottura nasconde il Cuocipasta creando un piano d'appoggio e proteggendo l'equipaggiamento.

Un progetto innovativo
e creativo per veri
amanti del design non
convenzionale.
A South Beach,
Absolute Black e profili
Glossy Stainless Steel
per un contrasto da
veri intenditori.









A fuoco lento



La piastra Coup-de-Feu è realizzata in ghisa pesante con una cerchiata centrale e un potente bruciatore da 4 kW.

Ottima per le cotture a fuoco lento e costante (plaque de mijotage), capace di gestire al meglio le situazioni di stand-by, così come quando si ha bisogno di accelerare la cottura sfruttando il "colpo di fuoco" del bruciatore centrale a fiamma verticale, il Coup-de-Feu appunto.

Come nella Grande Cucina professionale, la piastra Coup-de-Feu è inserita, insieme ai bruciatori a Gas, all'interno di una vasca concepita per gestire con facilità le operazioni di pulizia a fine utilizzo, anche grazie ad un comodo scarico.

Per permettere di sfruttare a pieno tutta la superficie della piastra ed evitare eventuali possibili ribaltamenti delle pentole sul bordo, questa si trova alla stessa altezza delle griglie dei bruciatori laterali.

Tra i grattacieli di
New York l'arte
prende la forma di
una cucina unica.
Qui, il giallo evoca
il fascino della
contemporaneità
dominando questo
spazio funzionale e
regalandogli una
forte personalità.







La tradizione si veste
di contemporaneo con
vista sul lago di Como.

La graniglia e gli
stucchi alle pareti
incontrano l'energia
dell'arancione di
una cucina che
rompe la classicità di
quest'atmosfera.







L'essenza della luce
e lo stile minimal
del Salento.

Una cucina che
usa il colore per
distinguersi, svelando
il sorprendente
accordo cromatico
con le nuance tenui
dell'ambiente e con le
finiture in acciaio.







L'interno diventa un
tutt'uno con l'esterno
e viceversa. Seducenti
ed imponenti
montagne scandinave
che dialogano senza
soluzione di continuità
con l'eleganza
essenziale di una
cucina ton sur ton.







Le macchine di cottura, il cuore delle cucine

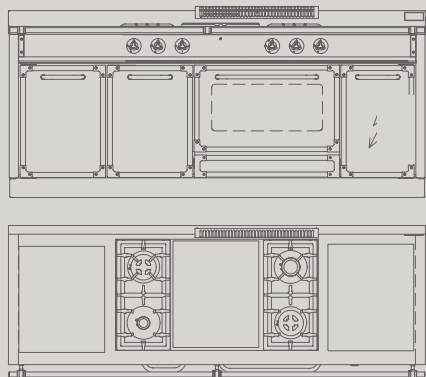
Al centro delle cucine DeManincor ci sono loro,
le macchine di cottura, cuore pulsante di ogni nostro progetto.

Innovative, tecnologiche e dal design funzionale
le macchine di cottura Bespoke Kitchens sono prodotti speciali
che si inseriscono sia in progetti di altre cucine,
che all'interno di un'intera zona cucina DeManincor.



Macchine di Cottura

CR210



DIMENSIONI
210x70x92cm

FORNO ELETTRICO MAXI

60,5x40x33,5cm (dimensioni interne) - 2,5kW
Forno smaltato nero con capacità di 78lt, 8 funzioni di cottura e dotato di girarrosto trasversale.
Temperatura massima 320°C.
Porta forno cieca, disponibile a richiesta con vetro.
Comodo cassetto portateglie sotto al vano forno.
Vano scaldavivande elettrico a fianco del forno.

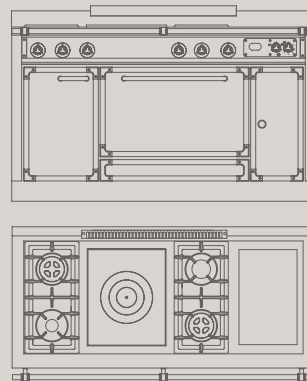
SECONDO FORNO ELETTRICO OPZIONALE

(in alternativa allo scaldavivande)
46x41x35cm (dimensioni interne) - 2,2kW
Forno smaltato nero con capacità di 63lt e 8 funzioni di cottura.
Temperatura massima 250°C.
Porta forno cieca, disponibile a richiesta con vetro.
Comodo cassetto portateglie sotto al vano forno.

PIANO COTTURA

Il modello di punta grazie alle sue dimensioni importanti offre la possibilità di soddisfare tutte le esigenze più raffinate in termini di tipologie di cotture senza dover rinunciare a niente.
Tutte le combinazioni disponibili alla pagina seguente.

CR160



DIMENSIONI
160x70x92cm

FORNO ELETTRICO MAXI

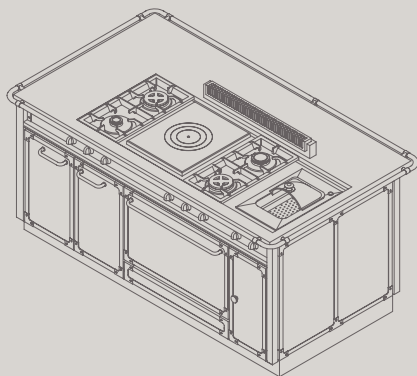
60,5x40x33,5cm (dimensioni interne) - 2,5kW
Forno smaltato nero con capacità di 78lt, 8 funzioni di cottura e dotato di girarrosto trasversale.
Temperatura massima 320°C.
Porta forno cieca, disponibile a richiesta con vetro.
Comodo cassetto portateglie sotto al vano forno.
Vano scaldavivande elettrico a fianco del forno.

PIANO COTTURA

Questo modello offre un'ampia offerta di combinazioni che possono spaziare dalla tradizionale configurazione con "Coup-de-Feu" centrale e due bruciatori a Gas "doppiacrona" con una piastra in ghisa fino ad arrivare a soluzioni con induzione e piastra Teppanyaki.
Tutte le combinazioni disponibili alla pagina seguente.

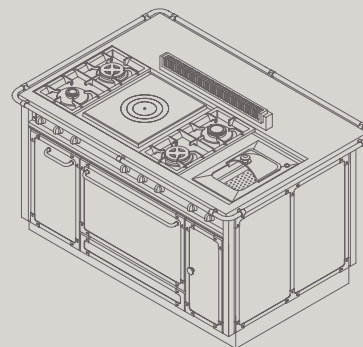
Isole

CI210



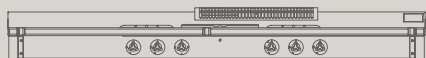
DIMENSIONI
210x100x92cm

CI160



DIMENSIONI
160x100x92cm

CT210



DIMENSIONI
210x70x27cm

Top

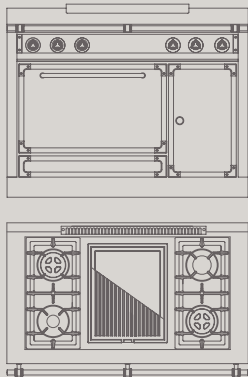
CT160



DIMENSIONI
160x70x27cm

Macchine di Cottura

CR120



DIMENSIONI
120x70x92cm

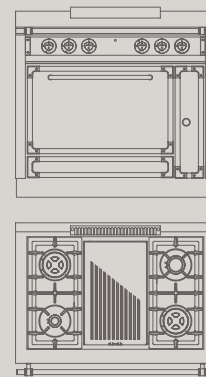
FORNO ELETTRICO MAXI

60,5x40x33,5cm (dimensioni interne) - 2,5kW
Forno smaltato nero con capacità di 78lt, 8 funzioni di cottura e dotato di girarrosto trasversale.
Temperatura massima 320°C.
Porta forno cieca, disponibile a richiesta con vetro.
Comodo cassetto portateglie sotto al vano forno.
Vano scaldavivande elettrico a fianco del forno.

PIANO COTTURA

Le opportunità di configurazione del piano cottura sono molteplici in soli 120cm di larghezza, partendo dalla configurazione con piastra a Gas multifunzione "double face" in ghisa centrale e due bruciatori a Gas "doppiacorona".
Tutte le combinazioni disponibili alla pagina seguente.

CR100



DIMENSIONI
100x70x92cm

FORNO ELETTRICO MAXI

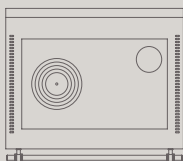
60,5x40x33,5cm (dimensioni interne) - 2,5kW
Forno smaltato nero con capacità di 78lt, 8 funzioni di cottura e dotato di girarrosto trasversale.
Temperatura massima 320°C.
Porta forno cieca, disponibile a richiesta con vetro.
Comodo cassetto portateglie sotto al vano forno.

PIANO COTTURA

Le dimensioni non contano nella piccola di casa DeManincor, offre infatti la possibilità di spaziare tra soluzioni a Gas con piastra centrale e completamente ad induzione.
Tutte le combinazioni disponibili alla pagina seguente.

Macchine di Cottura a Legna

FCR90



DIMENSIONI
90x70x92cm

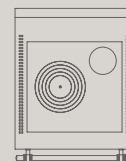
LA COTTURA A LEGNA

Piastra in ghisa pesante 74x45cm con tradizionale cerchiata.
Forno statico a legna 36x46x25cm
Uscita fumi superiore, posteriore o laterale, disponibile a destra o a sinistra.
Comodo e ampio cassetto portalegna.

ACCESSORI

Disco alto rendimento in ghisa come alternativa alla cerchiata sulla piastra.
Copertura in inox per la piastra in ghisa.

FCR70



DIMENSIONI
70x70x92cm

LA COTTURA A LEGNA

Piastra in ghisa pesante 48x45cm con tradizionale cerchiata.
Uscita fumi superiore, posteriore o laterale, disponibile a destra o a sinistra.
Comodo cassetto portalegna.

ACCESSORI

Disco alto rendimento in ghisa come alternativa alla cerchiata sulla piastra.
Copertura in inox per la piastra in ghisa.

CT120



DIMENSIONI
120x70x27cm

Top

CT100



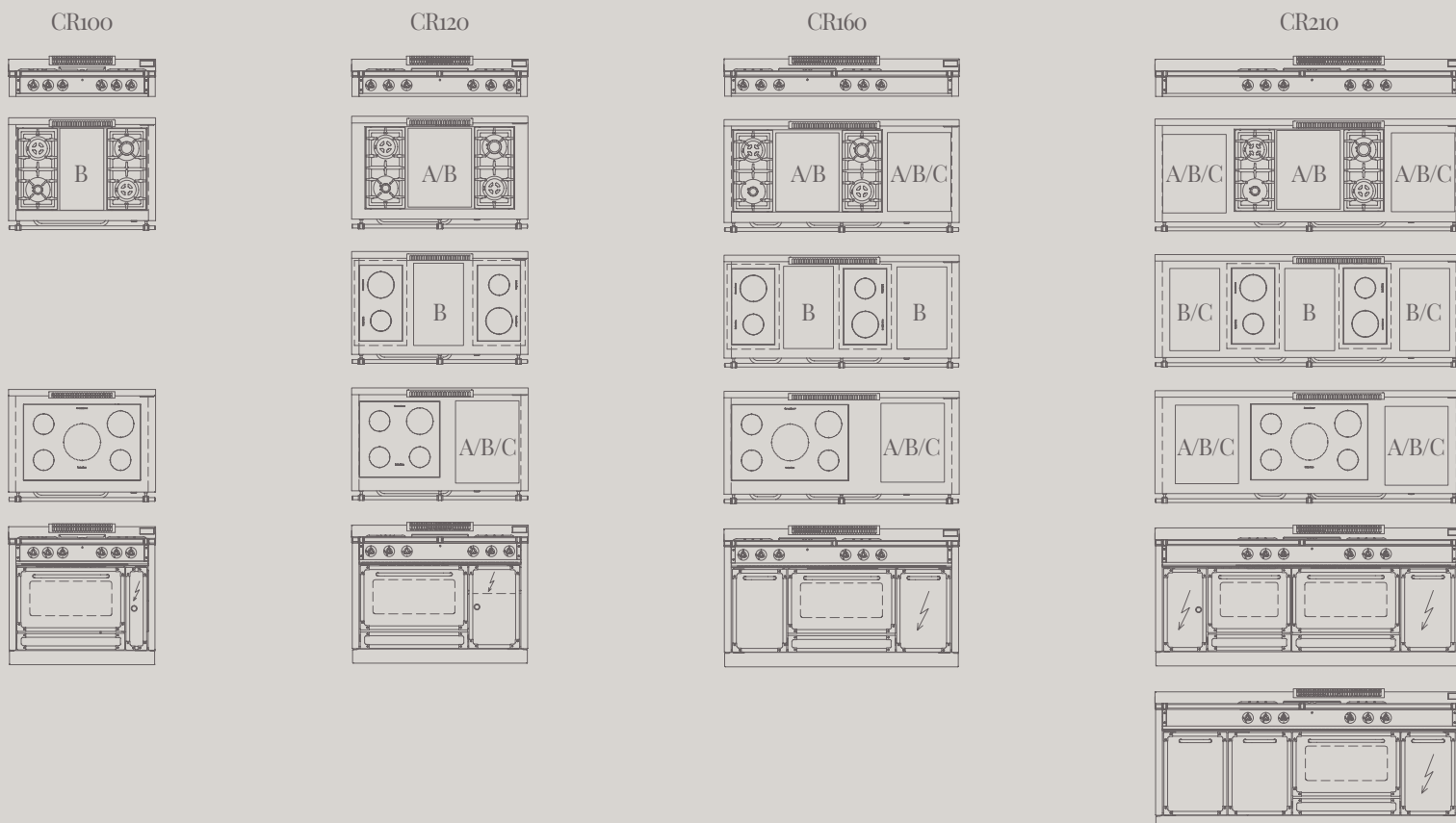
DIMENSIONI
100x70x27cm

La tecnologia al servizio della cottura

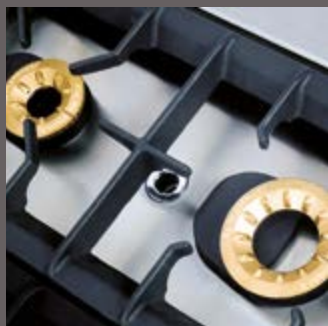
Ogni nostra cucina è il risultato di anni di ricerca e di sperimentazione tecnologica che hanno permesso di progettare e mettere a punto innumerevoli possibili soluzioni nella scelta degli elementi.

Dalla piastra "Coup-de-Feu" alla multifunzione, dal cuoci pasta allo scaldavivande posizionato a fianco del forno.

Tutti plus irrinunciabili per un prodotto altamente personalizzato.



Zona B



2 bruciatori a Gas stagni da 2kW a 5kW inseriti in una vasca con scarico per una facile pulizia



Potente bruciatore centrale stagno a Gas da 6kW a doppia corona inserito in una vasca con scarico per una facile pulizia



Piastra a Gas Multifunzione in ghisa smaltata double face (liscia-rigata) 30x48cm - 4kW



Piastra Liscia Teppanyaki a Gas in acciaio inox 34x48cm - 4kW



Piastra Grill Rigata elettrica in acciaio inox 30x50cm - 4.8kW



Piastra Liscia Teppanyaki elettrica in acciaio inox 30x50cm - 4.8kW



Piastra ad induzione a 2 zone con booster



Piastra in vetro ceramico ad infrarossi a 2 zone

Zona C



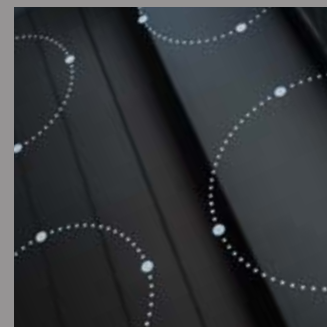
Lavello in acciaio inox saldato al piano con involucro perimetrale



Cuocipasta da 13lt e Cottura al Vapore da 3lt elettrico



Friggitrice elettrica con capacità 8lt



Piastra ad induzione a 4 zone con booster

Zona A



Piastra a Gas Coup-de-Feu in ghisa 39x48cm con cerchiata ad anelli con bruciatore a fiamma verticale da 4 kW e possibile adattatore Wok



Piastra Liscia Teppanyaki a Gas in acciaio inox 39x48cm con bruciatore allungato da 4 kW



Piastra a Gas Multifunzione in ghisa smaltata 39x48cm double face (liscia/rigata) con bruciatore allungato da 4 kW

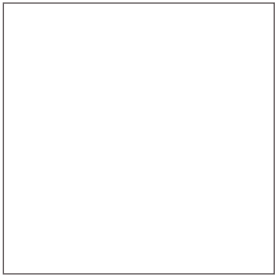


Piastra ad induzione a 5 zone con booster

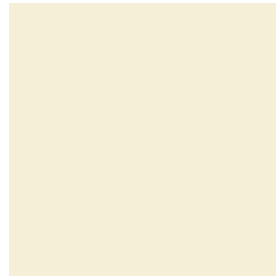
Colore su misura

Undici suggestioni di colore per immaginare una cucina DeManincor diversa dalle altre, ma le possibilità di personalizzazione che offriamo sono infinite.

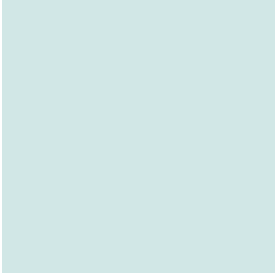
Riproduciamo il vostro colore preferito senza limitarci a quelli della Scala RAL. I nostri pannelli sono ancora come una volta in smalto porcellanato ad alta resistenza.



Snow
White



Ivory
Yellow



Capri
Blue



Mint
Turquoise



Peacock
Blue



Deep Ocean
Blue



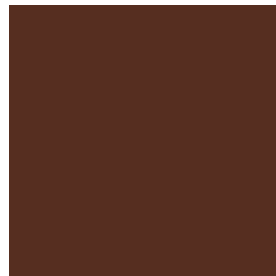
India
Yellow



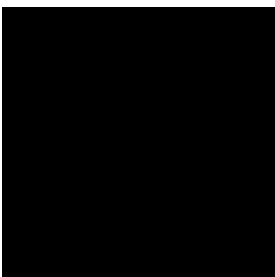
Monarch
Orange



Chianti
Red



Chocolate
Brown



Absolute
Black

Materia e design

Dalla scelta dei materiali all'eleganza del design per arrivare alla costante innovazione tecnologica, realizziamo ciò che l'esigenza e la creatività suggeriscono.

Dall'acciaio inox al velluto sono molteplici i materiali che possiamo utilizzare per rendere la vostra cucina unica e speciale.



Satin
Stainless
Steel



Glossy
Stainless
Steel



Satin
Peltrox



Glossy
Palladium



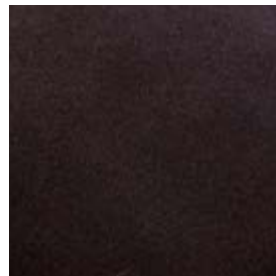
Glossy
Copper



Satin
Copper



Stone
Velvet



Black
Velvet



Natural
Iron

Dettagli che fanno la differenza

Si dice che siano i dettagli a fare la differenza.

Mettiamo tutto il nostro impegno e la nostra passione anche nella
ricerca di finiture esclusive.

Sfumature, effetti e abbinamenti incredibili per cucine
oltre ogni aspettativa.



Satin
Stainless
Steel



Glossy
Stainless
Steel



Glossy
Brass



Aged
Brass



Glossy
Copper



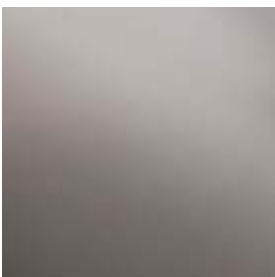
Satin
Copper



Glossy
Palladium



Satin
Peltrox



Glossy
Black



Natural
Iron

Brand Advisory & Art Direction
THE BRANDING CREW



DeManincor SpA
Via di Spini, 15 · 38121 Trento [TN] - Italia
ph. +39 0461.99 03 22
www.demanincor.it



Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, nº 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig