

FUNKTIONELLE UND INDIVIDUELLE HERDE

Unsere Herde sind das Herz in der Küche – auf Basis jahrelanger Erfahrung hochfunktionell und individuell gefertigt. Jeder Herd ist ein perfekt abgestimmtes Unikat, dabei sind leichtes Handling, kostenoptimierter Betrieb sowie eine außerordentlich rasche Reinigung wichtig für uns.

Kostenvorteile durch hervorragende Ergonomie

Zeitersparnis bei der Bedienung, sehr niedriger Energieverbrauch, hohe Betriebssicherheit sowie Wertbeständigkeit durch die massive Bauweise erbringen erhebliche Vorteile, die sich auf Jahre positiv und kostenminimierend auswirken.

Vielfalt bis zum 5-Sterne-Herd

Unsere Herde stehen in verschiedenen Ausführungen zur Verfügung. Durch die jahrelange Erfahrung und die intensive Zusammenarbeit mit unseren Kunden sind zwei unterschiedliche Modelle des Herdes entstanden.

Die ursprüngliche Version ist der „à la Carte“ Herd. Der neue Herd „à la Carte carré“ zeichnet sich durch ein moderneres, kantigeres Design aus. Beide Varianten sind so hochwertig verarbeitet, dass sie 5 Sterne verdienen.

Unbegrenzt kombinierbar

Im Unterbau können fast alle Verbauten aus unserem Produktkatalog eingebaut werden, wie z.B. neutrale Hygieneelemente, Bratöfen, Kühlteile, Wärmeschränke oder Garomat oder neutrale Elemente.

Der Herdoberbau ist in zwei verschiedenen Varianten erhältlich, die Unterbauten in den verschiedenen Hygienestufen (H1, H2, H3). In der Breite sind bis zu 1.800 mm möglich, die Länge kann beliebig gewählt werden.

Verarbeitung für höchste gewerbliche Ansprüche

Die Arbeitsplatte ist zur Aufnahme aller notwendigen und gewünschten Geräte mit CNS-Profilen verstärkt. Bei beiden Herden ist die Schalterblende zur besseren Bedienbarkeit schräg gestellt. Unsere 3 mm starken Arbeitsplatten sind mit massiven aufgeschraubten Profilen verstärkt und dadurch absolut verzugsfrei. Die fugenlose Verschweißung, vollkommen glatte Oberflächen, leicht herausnehmbare Auflagen und abgerundete Ecken und Kanten erleichtern zusätzlich die tägliche Reinigung.

Hunderte zufriedene Kunden

VOLTA-Edelstahl steht seit Jahren für fachlich qualifizierte Planung durch unsere Fachhandelspartner gemeinsam mit dem Kunden, aber auch für perfekte Realisierung durch uns. Wir bauen in unsere Herde ausschließlich Einbaugeräte namhafter Hersteller ein.

Die Beratung erfolgt unabhängig vom Gerätehersteller und wird ganz auf Ihre speziellen Bedürfnisse abgestimmt. Das sind unsere Markenzeichen.

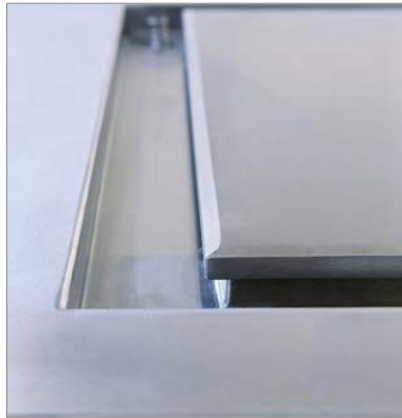
Wichtige Partner für uns sind Ihre Fachhändler vor Ort: Diese entwerfen und planen ihren persönlichen Herd, genau wie ihre Küche, Ihre Bar oder Ihr Buffet, und sie klären vorweg alle Anforderungen und Abläufe mit Ihnen im Detail.

Wir übernehmen dann gerne die weitere Umsetzung. Mit harmonisch aufeinander abgestimmten Materialien, Farben und Formen realisieren wir Ihren Herd nach Maß – und das, genau wie Ihre Küche, in außerordentlich kurzer Lieferzeit.

Die Vorteile auf einen Blick

- Sie erhalten einen funktionellen, robusten, energieeffizienten und langlebigen Herd.
- Wir bieten hochwertige Lösungen bereits bei den preiswerten Standard-Varianten.
- Als Spezialisten im Sonderbau sind individuelle Abmessungen in jeder Richtung möglich – Sie erhalten Ihren einzigartigen Herd mit höchstmöglichem Nutzen.





VOLTA - IHR PARTNER IN DER GROSSKÜCHE

Ihr Fachhändler berät Sie gerne

VOLTA
Edelstahl GmbH

VOLTA - Edelstahl GmbH
Dammstr. 14
A-6923 Lauterach
Tel. +43 (0) 55 74 72 054
Fax +43 (0) 55 74 77 339
www.volta.at