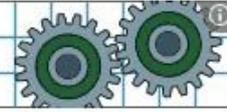


MARRONE

**RASSEGNA
STAMPA
2011**

Pareti divisorie - Box uffici - Soppalchi
www.ormacs.com



UN MONOBLOCCO MARRONE AL RIVER CLUB DI PECHINO

giovedì, 17. febbraio 2011. 17:17 > [Leggi tutto l' articolo](#) > [Comunicati.net - Alimentari](#)

[Prepara] Tags > [comunicati net](#) [comunicati pubblicati](#) [ultimo](#) [alimentari](#)

Annunci Google

UN MONOBLOCCO MARRONE AL RIVER CLUB DI PECHINO

17/feb/2011 17.17.38 AlimentaPress.it



0

Consiglia

Registrazione per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Personalizzazione e funzionalità per un ambiente elegante ed esclusivo

Marrone è sbarcato a Pechino. Il ristorante River Club ha infatti scelto uno dei monoblocchi dell'azienda di Fiume Veneto (PN) per la sua cucina.

Funzionale ed elegante, si adatta perfettamente all'ambiente moderno e di classe del ristorante della famiglia Sacco. Una cucina studiata insieme allo chef Marco Sacco e personalizzata cercando di soddisfare al meglio le sue richieste anche le più pignole.

Essendo una cucina completamente a vista la perfezione dei dettagli era prioritaria.

Marrone produce da oltre 30 anni cucine monoblocco per i ristoranti più esigenti. L'accurata personalizzazione si fonde con funzionalità, performance, tecnologia e sicurezza, caratteristiche che fanno di Marrone un marchio oggi riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Marrone è in grado di garantire la qualità di un design al 100% Made in Italy, un prodotto fatto con i migliori materiali, creativo, prestigioso ed esclusivo, dove lo chef, dopo esser intervenuto nella progettazione della sua nuova cucina, può creare i suoi piatti con la consapevolezza che sta usufruendo di un comfort che si possono trovare nei prodotti Marrone.

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry

ICS 0323.403588 - marrone@ics-comunicazione.it

www.ics-comunicazione.it



COMUNICATI.NET

17 febbraio 2011

MARRONE SBARCA AL RIVER CLUB A PECHINO

54 piace | Piace a 2.137 persone.



Marrone è sbarcato a Pechino. Il ristorante **River Club** ha infatti scelto uno dei monoblocchi dell'azienda di Fiume Veneto (PN) per la sua cucina.

Funzionale ed elegante, si adatta perfettamente all'ambiente moderno e di classe del ristorante della famiglia Sacco.

Una cucina studiata insieme allo chef Marco Sacco e personalizzata cercando di soddisfare al meglio le sue richieste anche le più pignole. Essendo una cucina completamente a vista la perfezione dei dettagli era prioritaria.

Marrone produce da oltre 30 anni cucine monoblocco per i ristoranti più esigenti. L'accurata personalizzazione si fonde con funzionalità, performance, tecnologia e sicurezza, caratteristiche che fanno di Marrone un marchio oggi riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Marrone è in grado di garantire la qualità di un design al 100% Made in Italy, un prodotto fatto con i migliori materiali, creativo, prestigioso ed esclusivo, dove lo chef, dopo esser intervenuto nella progettazione della sua nuova cucina, può creare i suoi piatti con la consapevolezza che sta usufruendo di un comfort che si possono trovare nei prodotti Marrone.

www.marrone.it
www.riverclub-restaurant.com



Pubblicità da Google:

[Pannelli Fotovoltaici](#) Confronta 3 preventivi gratuiti e Scegli il migliore della tua zona? [Preventivi Fotovoltaici 2](#)

[Software di Fatturazione](#) per Piccole Aziende, Professionisti Bolle, Fatture, Magazzino da 88€! [Dove il Software](#)

[Ricette Donna Moderna](#) Con Donna Moderna porti in tavola le ricette dei grandi Chef. [www.DonnaModerna.com](#)

Adword Google

Altre Notizie

Live web

Happy hour ecologici

Foglie esterne di lattuga, panini di broccoli, croste di formaggio. Da questi "scarti", adrittando particolari proc...

Altre da Notizie

Ritratti e attività



Chi ben comincia...
Cominciare bene non ha stagione. Un vento freddo, un principio di primavera, un muro di nebbia o un accenno di pioggia...

Altre da ritratti e attività

Pizzanotti in America Il verbo della vera pizza napoletana ha raggiunto gli americani, grazie a una delegazione formata da alcuni dei più

Festa del gusto all'Antica Focacceria di Palermo E' tempo dello street food italiano. La leggenda vuole che lo stesso Garibaldi e i suoi Mille siano passati a mangiare

Benedetto D'Epino Quando si parla di cucina non si può non parlare della cucina italiana, la più amata e diffusa nel mondo. Alla Fiera

In Usa il vino è "Alto Adige" Il vino altoatesino va alla conquista del mercato americano. E dopo le polemiche sulla capota con la dizione solo "S

Novità dalle aziende



HB724 di Keenwood
Per la sua festa sceglie un regalo...

Altre da Novità dalle aziende

Detemè e Detemè d'Or La Intestiera Pizer presenta al mercato

De' Longhi e Kenwood De' Longhi e Kenwood presentano il suo

Una soluzione per lavaggi Extra-Large Comenta, leader dello "space management"

Cooking Chef Kenwood Cooking Chef Kenwood: un mondo di eccel

Fiere ed eventi



King of Catering Award
Pitti Immagine e Bissol Incontrano i Re del Catering a Taste. Premio Platone al Ristorante Da Vittorio, sul podio con A...

Altre da Fiere ed eventi

Non solo olio Non solo olio, al Salone degli extra vergini di Trieste, dal 18 al 21 marzo: a Olio Capitale tè con foglie d'ulivo,èh

Fior di città. Fiera in fiore 2011 Fiori che colorano, profumano e... insaporiscono la vita. Dal 1 al 3 aprile la città toscana nota per la Torre Pendente

"Vivi la Buona Pasta" A TASTE "VIVI LA BUONA PASTA" CON MONOGRANO FELICETTE CONCORDO PER AMANTI DEL GUSTO IN COLLABORAZIONE CON LA SCUOL

Festa con il Tartufo Marzuolo Il pregiato tartufo locale protagonista di un fine settimana da non perdere, a braccetto con le altre eccellenze del ter

mittels anpassen. Intelligente Energiemanagementsystemen reduzieren zusätzlich Stromspitzen im täglichen Verbrauch und das ohne Produktionsbeeinträchtigungen. Durch Installation eines solchen Systems lässt sich der Jahresstromverbrauch um 5 bis 25 Prozent senken. Durch eine Entlastung der Hauptproduktionszeiten lässt sich ein gleichmäßiger Stromverbrauch erzielen. Produkte mit besonders langer Garzeit, wie z.B. Schmorgerichte, lassen sich auch über Nacht produzieren. Dies bringt zusätzliche Zeitersparnis für den Tag. Stromspitzen lassen sich durch moderne Produktionsverfahren wie z.B. „Finishing“ zusätzlich reduzieren. Bei diesem Verfahren werden die Speisen im Vorfeld vorbereitet, anschließend gekühlt und erst kurz vor dem Servieren auf Verzehrtemperatur gebracht. Dadurch lassen sich der Zeitpunkt der Produktion der Speisen und der Ausgabepunkt fast beliebig entkoppeln. Es gibt also viele Gründe für den Einsatz eines multifunktionalen Gerätes und dessen optimalem und cleveren Einsatz, wie z.B. die Nachtzeiten miteinzubeziehen. Je nach Küchenstruktur lassen sich schnell bis zu 60 Prozent Energie im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten einsparen. Das SelfCooking Center von Rational deckt all diese Aspekte ab und die Investition amortisiert sich durchschnittlich innerhalb eines Jahres. So gibt es auch für Gastronomen durchaus beträchtliche Einsparpotentiale, die derzeit brachliegen und vielfach noch nicht genutzt werden.



Ludwig Weber
Eloma GmbH

Das Thema Energie spielt bei unseren Kunden eine Hauptrolle, weil sie durch den Einsatz unserer energieeffizienten Technik ihre Betriebskosten signifikant senken. Ferner legen unsere Kunden und deren Gäste vermehrt Wert auf ökologische Nachhaltigkeit. Wir bieten schon seit Jahren eine ganze Reihe von energieeffizienten und nachhaltigen Lösungen an. Das von uns erfundene Frischdampf-System spart bis zu 46 Prozent Energie im Vergleich zu einem Boilersystem. Das preisgekrönte Eloma Multi-Öko-System spart bis zu 16 Prozent Energie dank Wärmerückgewinnung und reduziert dabei auch noch den Wasserverbrauch um

bis zu 42 Prozent. Der patentierte Eloma Hochleistungswärmetauscher bei Gasgeräten reduziert in Kombination mit einem schadstoffarmen Gebläsebrenner die Betriebskosten um bis zu 19 Prozent. Auch mit dem vollautomatischen Reinigungsprogramm Eloma autoclean lässt sich sparen. Mit kurzen Reinigungszeiten spart man selbst nach der Produktion noch weitere Energie. Diese energieeffizienten Lösungen sind übrigens Serienstandard bei den meisten unserer Elomageräte.



Paolo Decarli
Marrone s.r.l.

Das Thema Energieeffizienz ist natürlich auch für unser Unternehmen sehr wichtig. Wir müssen einmal davon ausgehen, dass die maßgeschneiderten Individualherdblöcke prinzipiell für die Gastronomie gedacht sind, wo Energieverbrauch und Effizienz eine große Rolle spielt. Deshalb wurden alle thermischen Geräte so entwickelt, dass sie die Energie (ob Elektro oder Gas) optimal in Wärme umsetzen und zwar dort wo sie gebraucht wird. Darüber hinaus bietet Marrone (in Zusammenarbeit mit Sicotronic) auch eine dezidierte Energieoptimierung eines jeden Herdblocks an. Diese Optimierung zielt darauf, auf intelligente Art und Weise die Geräte so zu „steuern“, dass die Stromspitzen um 40 bis 50 Prozent reduziert werden. Und dies ohne wesentliche Beeinträchtigung der Funktionsweise des Herdblocks. Unser Energieoptimierungssystem nennt sich MEOS (Marrone Energy Optimization System) und wurde anlässlich der letzten Internorga dem Markt präsentiert. Je nach Konfiguration des Herdblockes und der Gerätschaften zahlt sich die Investition in ein MEOS in wenigen Jahren aus.



CHEF BEST

01 aprile 2011

In questo comunicato si parla di:

**gastronomia e bevande, pubblicità e marketing, lavoro -
alimentazione, pubblicità - temerario, cucina, marrone, scelta -
Cervino, Hong Kong**

Sempre più in alto!

Uno slogan che riporta alla memoria la pubblicità di una nota grappa che veniva degustata da Mike Bongiorno sulla vetta del Cervino, una produzione avveniristica per quegli anni, anche temeraria nei racconti del celebre conduttore.

Temeraria è stata anche la scelta di accogliere la richiesta del Riz Carlton di Hong Kong, allestire una cucina professionale al 118° piano dell'HK International Commerce Center, dove ha aperto i battenti il ristorante Ozone, oggi il locale più alto del mondo, a quasi 500 metri d'altezza.

Per un ristorante così particolare la scelta del partner per il monoblocco cottura è caduta sull'italiana Marrone, preferita, soprattutto, per l'apprezzata caratteristica di sapersi adattare ad ogni situazione, superando qualsiasi difficoltà.

Marrone ha soddisfatto appieno le esigenze del committente, proponendo, inoltre, una soluzione fortemente High Tech, con altissime prestazioni ed un'estetica "black satin" che ne esalta le forme eleganti e minimaliste. Emozionante lavorare a quell'altezza, un'emozione che siamo certi i cuochi dell'Ozone sapranno trasmettere agli "scalatori" che amano salire sempre più in alto fino alle vette del gusto.

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

COMUNICATI.IT

6 aprile 2011

Comunicati stampa ed article marketing

Placche Serie Living
Sconti su tutte le placche Serie Living International

Corsi Professionali
Richiedi online le info su Corsi e sulla Sede più vicina a te!

Annunci Google

- [Home](#)
- [Pubblica](#)
- [Privacy](#)
- [CS in Inglese](#)

[Annunci Google](#) [Corsi Di Cucina](#) [Cucina](#) [Cucina Primi Piatti](#) [Alta Cucina Italiana](#) [Boos Cucina Elegante](#)

UNA CUCINA MADE IN ITALY IN CIMA AL MONDO

Posted by [Stefania Miglio](#) on mercoledì, aprile 6th 2011

[Digg it](#)

[Bookmark it](#)

[Stumble it](#)

[Email to friend](#)

☆☆☆☆☆ (No Ratings Yet)

6

apr

[Scuole di Cucina](#)
Segui il Corso di Cucina con GrandiScuole. Informati ora!

[Offerte per la famiglia](#)
Viaggi e vacanze indimenticabili per l'intera famiglia Prenotate ora

Annunci Google

Sempre più in alto!

Uno slogan che riporta alla memoria la pubblicità di una nota grappa che veniva degustata da Mike Bongiorno sulla vetta del Cervino, una produzione avveniristica per quegli anni, anche temeraria nei racconti del celebre conduttore.

Temeraria è stata anche la scelta di accogliere la richiesta del Riz Carlton di Hong Kong, allestire una cucina professionale al 118° piano dell'HK International Commerce Center, dove ha aperto i battenti il ristorante Ozone, oggi il locale più alto del mondo, a quasi 500 metri d'altezza.

Per un ristorante così particolare la scelta del partner per il monoblocco cottura è caduta sull'italiana Marrone, preferita, soprattutto, per l'apprezzata caratteristica di sapersi adattare ad ogni situazione, superando qualsiasi difficoltà.

Marrone ha soddisfatto appieno le esigenze del committente, proponendo, inoltre, una soluzione fortemente High Tech, con altissime prestazioni ed un'estetica "black satin" che ne esalta le forme eleganti e minimaliste. Emozionante lavorare a quell'altezza, un'emozione che siamo certi i cuochi dell'Ozone sapranno trasmettere agli "scalatori" che amano salire sempre più in alto fino alle vette del gusto.

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa
Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry
ICS 0323.403588 – marrone@ics-comunicazione.it

ALIMENTAPRESS.IT

6 aprile 2011

UNA CUCINA MADE IN ITALY IN CIMA AL MONDO

Sempre più in alto!

Uno slogan che riporta alla memoria la pubblicità di una nota grappa che veniva degustata da Mike Bongiorno sulla vetta del Cervino, una produzione avveniristica per quegli anni, anche temeraria nei racconti del celebre conduttore.

Temeraria è stata anche la scelta di accogliere la richiesta del Riz Carlton di Hong Kong, allestire una cucina professionale al 118° piano dell'HK International Commerce Center, dove ha aperto i battenti il ristorante Ozone, oggi il locale più alto del mondo, a quasi 500 metri d'altezza.

Per un ristorante così particolare la scelta del partner per il monoblocco cottura è caduta sull'italiana Marrone, preferita, soprattutto, per l'apprezzata caratteristica di sapersi adattare ad ogni situazione, superando qualsiasi difficoltà.

Marrone ha soddisfatto appieno le esigenze del committente, proponendo, inoltre, una soluzione fortemente High Tech, con altissime prestazioni ed un'estetica "black satin" che ne esalta le forme eleganti e minimaliste.

Emozionante lavorare a quell'altezza, un'emozione che siamo certi i cuochi dell'Ozone sapranno trasmettere agli "scalatori" che amano salire sempre più in alto fino alle vette del gusto.

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry

ICS 0323.403588 – marrone@ics-comunicazione.it

www.ics-comunicazione.it



Inizio pubblicazione: 06-04-2011

Altri comunicati di AlimentaPress.it

COOBIZ.COM

6 aprile 2011

GlobalMediaNews.it

07/04/11
Sempre più in alto!
Una cucina made in Italy in cima al mondo. L'Ozone Restaurant di Hong Kong, il più alto del mondo, ha scelto Marrone



Uno slogan che riporta alla memoria la pubblicità di una nota grappa che veniva degustata da Mike Bongiorno sulla vetta del Cervino, una produzione avveniristica per quegli anni, anche temeraria nei racconti del celebre conduttore.

Temeraria è stata anche la scelta di accogliere la richiesta del Riz Carlton di Hong Kong, allestire una cucina professionale al 118° piano dell'HK International Commerce Center, dove ha aperto i battenti il ristorante Ozone, oggi il locale più alto del mondo, a quasi 500 metri d'altezza.

Per un ristorante così particolare la scelta del partner per il monoblocco cottura è caduta sull'italiana Marrone, preferita, soprattutto, per l'apprezzata caratteristica di sapersi adattare ad ogni situazione, superando qualsiasi difficoltà.

Marrone ha soddisfatto appieno le esigenze del committente, proponendo, inoltre, una soluzione fortemente High Tech, con altissime prestazioni ed un'estetica "black satin" che ne esalta le forme eleganti e minimaliste.

Emozionante lavorare a quell'altezza, un'emozione che siamo certi i cuochi dell'Ozone sapranno trasmettere agli "scalatori" che amano salire sempre più in alto fino alle vette del gusto.

Per INFORMAZIONI:
Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry
ICS 0323.403588 - marrone@ics-comunicazione.it
www.ics-comunicazione.it

a cura della redazione

- [Architettura arredamento e casa](#)
- [Arte e Cultura](#)
- [Attualità](#)
- [Bellezza e Benessere](#)
- [Cinema e Spettacolo](#)
- [Economia e Finanza](#)
- [Editoriale](#)
- [Enogastronomia](#)
- [Eventi](#)
- [Guida al diritto](#)
- [Medicina e Salute](#)
- [Moda](#)
- [Musica](#)
- [Recensioni](#)
- [Scienza e Tecnologia](#)
- [Sport](#)
- [Turismo e Viaggi](#)

Cucina più alta del mondo La fanno a Fiume Veneto

L'ha realizzata la Marrone all'interno dell'hotel Ritz-Carlton di Hong Kong
Una sfida tecnologica, ma non solo: il ristorante a 500 metri di quota

di **Stefano Del Giudice**

di Fiume Veneto

Il made in Pordenone la cucina installata nel ristorante più alto del mondo. A raccogliere, e vincere, la sfida di silenziosa a 500 metri di altezza, tra il 100esimo e il 110esimo piano dell'Hong Kong International Commerce Centre, occupati dal Ritz-Carlton, è stata la Marrone, società di Fiume Veneto, che al suo attivo ha già diversi premi.

Il ristorante ha aperto i battenti il 20 marzo, insieme all'hotel che nelle sue 312 camere a 5 stelle ha già iniziato ad ospitare i clienti, presumibilmente uomini d'affari, disponibili a pagare una notte 573 dollari, ha una vista mozzafiato sulla città. "Omnia", questo il nome del ristorante, si trova al 110mo piano ad un'altezza di 400 metri.

Per la Marrone è stata veramente tenera la scelta di accogliere la richiesta del Ritz Carlton di Hong Kong, ovvero affidare una cucina professionale al 110° piano dell'ITC International Commerce Centre,



La cucina all'interno del nuovo hotel Ritz-Carlton

dove si trova Ozone, oggi il locale più alto del mondo, a poco meno di 500 metri d'altezza.

Per un ristorante così particolare la scelta del partner per il monoblocco cottura è caduta sulla Marrone, preferita, soprattutto, per l'esperienza caratteristica di saperli adattare ad ogni situazione, superando qualsiasi difficoltà.

Marrone ha soddisfatto ap-

pieno le esigenze del cliente, proponendo, inoltre, una soluzione fortemente High Tech, con altissime prestazioni ed un'estetica "black steel" che ne esalta le linee eleganti e minimaliste.

La Marrone srl è una società di medie dimensioni fondata trent'anni fa a Fiume Veneto che recentemente ha ampliato la propria base societaria. L'in-

gresso di nuovi soci ha dato nuova linfa all'azienda che è diventata ancor più competitiva e aperta ai mercati internazionali. Proprio l'aver puntato sui Paesi emergenti, in particolare nell'area del Far East, ha consentito alla Marrone di moltiplicare gli effetti che la crisi ha determinato soprattutto sui mercati occidentali.

L'Occidente, peraltro, non è l'unico cliente che la srl ha conquistato in Oriente. Un anno fa la Marrone si era aggiudicata un'altra importante commessa in Cina, l'altissima e India, affidate da realizzazioni di grande livello in Europa e Medio Oriente, come la Torre Eifel e la Burj Khalifa a Dubai.

Marrone ha anche recentemente ampliato la sua rete di vendita per essere presente in tutti i principali mercati internazionali, proponendo i propri prodotti capaci di unire tecnologia e design, elevate prestazioni abbinate al risparmio energetico, e soprattutto appa-rocchiate in grado di rispondere alle particolari esigenze degli chef di tutto il mondo.



Una suggestiva immagine di Hong Kong con i suoi numerosi grattacieli



UN MONOBLOCCO MARRONE AL RIVER CLUB DI PECHINO

FEBBRAIO 17, 2011 STEFANIA MIGLIO NO COMMENTS

Muratura

Metodi e tecniche brevettate. Allontanate l'umidità da casa!
www.murprotec.it/umidita

Annunci Google

Personalizzazione e funzionalità per un ambiente elegante ed esclusivo

Marrone è sbarcato a Pechino. Il ristorante River Club ha infatti scelto uno dei monoblocchi dell'azienda di Fiume Veneto (PN) per la sua cucina.

Funzionale ed elegante, si adatta perfettamente all'ambiente moderno e di classe del ristorante della famiglia Sacco. Una cucina studiata insieme allo chef Marco Sacco e personalizzata cercando di soddisfare al meglio le sue richieste anche le più pignole. Essendo una cucina completamente a vista la perfezione dei dettagli era prioritaria.

Marrone produce da oltre 30 anni cucine monoblocco per i ristoranti più esigenti. L'accurata personalizzazione si fonde con funzionalità, performance, tecnologia e sicurezza, caratteristiche che fanno di Marrone un marchio oggi riconosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Marrone è in grado di garantire la qualità di un design al 100% Made in Italy, un prodotto fatto con i migliori materiali, creativo, prestigioso ed esclusivo, dove lo chef, dopo esser intervenuto nella progettazione della sua nuova cucina, può creare i suoi piatti con la consapevolezza che sta usufruendo di un comfort che si possono trovare nei prodotti Marrone.

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

Aldo Palao / Stefania Miglio / Stefano Del Py
ICS 0323.403588 - marrone@ics-comunicazione.it
www.ics-comunicazione.it

SHARE



Mac lento?



Accelerera il tuo Mac



Iscriviti al Feed



Seguici su Twitter

ALIMENTAPRESS.IT

17 aprile 2011

MONOBLOCCO MARRONE A L'AMANDIER DI MOUGINS

GIUGNO 30, 2011 STEFANIA MIGLIO NO COMMENTS

Saldi da Matti -70%

Outlet Abbigliamento Sconto del 70%
sulla collezione P/E 2011
www.universitadellamoda19.it

Ingresso Arredamento

Apertura Ai Privati, Sconto -50% Prezzi
Di Fabbrica, Contattaci Ora!
DIPIùIngressoArredamenti, [Annunci Google](#)

MONOBLOCCO MARRONE A L'AMANDIER DI MOUGINS

Lo chef Denis Fétisson ha scelto Marrone per la sua cucina.

Con la bella stagione c'è un motivo in più per uscire dall'Italia e, senza andare troppo lontano, visitare la bellissima costa che si trova poco dopo il confine ligure con la Francia, la Costa Azzurra. Il motivo è l'Amandier, il ristorante a Mougins (Cannes) dove Marrone ha da poco installato uno dei suoi monoblocchi. Funzionale ed elegante, il monoblocco Marrone si adatta armoniosamente all'ambiente provenzale giovane e fresco de L'Amandier. Non per niente lo chef bistellato Denis Fétisson ha scelto Marrone, l'azienda di Fiume Veneto (PN) che da oltre 30 anni produce cucine monoblocco performanti e dall'accurata personalizzazione. Una scelta che ha soddisfatto appieno le necessità di uno dei migliori chef francesi, una soluzione completamente High-Tech dalle forme accattivanti ma allo stesso tempo raffinate, al servizio della creatività dello chef Denis Fétisson.

Come lui stesso dice "La cucina in Provenza è una festa, facciamo di questi momenti privilegiati una vera fortuna".

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry

ICS 0323.403588 - marrone@ics-comunicazione.it

www.ics-comunicazione.it



Popularity: 1% [2]

SHARE



 [Iscriviti al Feed](#)

 [Seguici su Twitter](#)

 [Diventa Fan su Facebook](#)

 [Iscriviti via Email](#)

Annunci Google

[Abiti Cerimonia](#)

[Abiti Sposa](#)

[Abiti Matrimonio Donna](#)

[Abiti Da Sera](#)

RECENT POSTS

[Il problema dell'RCA scaduta](#)

luglio 21, 2011 By Ale84

[L'importanza della copertura Kasko](#)

ALIMENTAPRESS.IT

30 giugno 2011

Conversione
INPDAP

Prestiti INPDAP
a Dipendenti Statali e Pensionati
fino a **75.000** euro

richiedi un
PREVENTIVO

MONOBLOCCO MARRONE A L'AMANDIER DI MOUGINS

giovedì, 30. giugno 2011. 09:54 > [Leggi tutto l'articolo](#) > [Comunicati.net](#) - Alimentari
 [Prepara] Tags > [comunicati.net](#) [comunicati pubblicati](#) [ultimo](#) [alimentari](#)

Annunci Google

Finanziamenti in 1 Ora

Finanziamenti a partire dal 4,10% Acconti in 24 H anche a Protestati
www.GiornalePrestiti.com

Prestito Cattivi Pagatori

Fino a 60.000 € Rata Fissa e Veloce Ripiana i tuoi Debiti Chiedi Online
www.Eurofin.it/Prestiti

Prestito Cattivi Pagatori

Rata Basso e Tasso Agevolato! Richiedi Ora. No Autonomi.
381banca.it/PrestitoCattiviPagatori

Prestito Logos

Il prestito che non tiene conto di eventuali protesti o pignoramenti
www.logosfinanziaria spa.it/

CattiviPag

Come cancellarsi dalle Banche Dati dei Cattivi Pagatori e dei Protesti
www.AgenziaDebiti.it/CattiviPagatori/

Ritardi nei Pagamenti?

A Tutti i Dipendenti fino a 50000 € anche se cattivo pagatore
www.easypristito.it

Un prestito per te

Chiamaci subito Verrai subito contattato
www.ubio2000.it

Annunci Google



[Ingresso Arredamento](#) Apertura Ai Privati, Sconto -50% Prezzi Di Fabbrica, Contattaci Ora! [Di Più Ingresso Arredan](#)

[Offerte Viaggi](#) Prenota Ora la tua Vacanza con noi Risparmia il 70% e Parti Subito! [www.GROUPON.it/Viaggi](#)

[Cucine componibili](#) Scegli cucine classiche o moderne Approfitta dei prezzi vantaggiosi [www.arredissima.com](#)



Annunci Google

MONOBLOCCO MARRONE A L'AMANDIER DI MOUGINS

30/giu/2011 09.54.07 AlimentaPress.it



Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.

In questo comunicato si parla di:

intrattenimento, gastronomia e bevande - manifestazioni, alimentazione - marrone, monoblocco, Denis Fétisson, cucina, motivo, Amandier - Fiume Veneto, Pordenone

MONOBLOCCO MARRONE A L'AMANDIER DI MOUGINS

Lo chef Denis Fétisson ha scelto Marrone per la sua cucina

Con la bella stagione c'è un motivo in più per uscire dall'Italia e, senza andare troppo lontano, visitare la bellissima costa che si trova poco dopo il confine ligure con la Francia, la Costa Azzurra. Il motivo è l'Amandier, il ristorante a Mougins (Cannes) dove Marrone ha da poco installato uno dei suoi monoblocchi.

Funzionale ed elegante, il monoblocco Marrone si adatta armoniosamente all'ambiente provenzale giovane e fresco de L'Amandier. Non per niente lo chef bistellato Denis Fétisson ha scelto Marrone, l'azienda di Fiume Veneto (PN) che da oltre 30 anni produce cucine monoblocco performanti e dall'accurata personalizzazione. Una scelta che ha soddisfatto appieno le necessità di uno dei migliori chef francesi, una soluzione completamente High-Tech dalle forme accattivanti ma allo stesso tempo raffinate, al servizio della creatività dello chef Denis Fétisson.

Come lui stesso dice "La cucina in Provenza è una festa, facciamo di questi momenti privilegiati una vera fortuna".

Per INFORMAZIONI Ufficio Stampa

Aldo Palaoro / Stefania Miglio / Stefano Dal Ry

ICS 0323.403588 - marrone@ics-comunicazione.it

www.ics-comunicazione.it



SEI UNA MAMMA
E VUOI LAUREARTI?

Non abbandonare
il tuo sogno,
investi sul futuro
tuo e dei tuoi figli.

INFO ORA!

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
eCAMPUS
UNIVERSITÀ INTEGRATA



COMUNICATI.NET

31 giugno 2011



La cucina Marrone installata nel ristorante dello chef Denis Fétisson

FIUME VENETO

Cucina Marrone per uno degli chef più blasonati

► FIUME VENETO

Cucina francese e cucina pordenonese insieme. A Mougins, vicino Cannes, c'è l'"Amandier", il ristorante dello chef blasonato (due stelle) Denis Fétisson, che ovviamente propone la propria cucina francese in una cucina (intesa come arredamento) della Marrone di Fiume Veneto.

E' un'altra commessa dell'azienda pordenonese che ha installato nel ristorante "Amandier" un monoblocco che si adatta armoniosamente all'ambiente provenzale giovane e fresco di questo locale. Non per niente lo chef Fétisson ha scelto un prodotto della Marrone, un'azienda che da oltre 30 anni produce cucine monoblocco performanti e dall'accurata personalizzazione. Una scelta che ha soddisfatto appieno le necessità di uno dei migliori chef francesi, una soluzione completamente high tech dalle forme accattivanti, ma al-

lo stesso tempo raffinate, al servizio della creatività di Fétisson.

Soltanto pochi mesi fa la Marrone aveva installato una cucina da primato all'"Ozone", dentro l'Hong Kong International, tra il 102° e il 108° piano, a 500 metri di altezza. Marrone srl è una società di medie dimensioni fondata trent'anni fa a Fiume Veneto che recentemente ha ampliato la propria base societaria. L'ingresso di nuovi soci ha dato ulteriore linfa all'azienda che è diventata ancora più competitiva e aperta ai mercati internazionali. Marrone ha anche recentemente esteso la propria rete di vendita per essere presente in tutti i principali mercati internazionali, proponendo i propri prodotti capaci di unire tecnologia e design, elevate prestazioni e risparmio energetico e soprattutto apparecchiature in grado di rispondere alle esigenze degli chef di tutto il mondo.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

MESSAGGERO VENETO

10 luglio 2011

fiume veneto

Cucina Marrone per uno degli chef più blasonati

FIUME VENETO Cucina francese e cucina pordenonese insieme. A Mougins, vicino Cannes, c'è l'"Amandier", il ristorante dello chef blasonato (due stelle) Denis Fétisson, che ovviamente propone la...

[Consiglia](#)



FIUME VENETO

[+T](#) [-T](#)

Cucina francese e cucina pordenonese insieme. A Mougins, vicino Cannes, c'è l'"Amandier", il ristorante dello chef blasonato (due stelle) Denis Fétisson, che ovviamente propone la propria cucina francese in una cucina (intesa come arredamento) della Marrone di Fiume Veneto.

E' un'altra commessa dell'azienda pordenonese che ha installato nel ristorante "Amandier" un monoblocco che si adatta armoniosamente all'ambiente provenzale giovane e fresco di questo locale. Non per niente lo chef Fétisson ha scelto un prodotto della Marrone, un'azienda che da oltre 30 anni produce cucine monoblocco performanti e dall'accurata personalizzazione. Una scelta che ha soddisfatto appieno le necessità di uno dei migliori chef francesi, una soluzione completamente high tech dalle forme accattivanti, ma allo stesso tempo raffinate, al servizio della creatività di Fétisson.

Soltanto pochi mesi fa la Marrone aveva installato una cucina da primato all'"Ozone", dentro l'Hong Kong International, tra il 102° e il 108° piano, a 500 metri di altezza. Marrone srl è una società di medie dimensioni fondata trent'anni fa a Fiume Veneto che recentemente ha ampliato la propria base societaria. L'ingresso di nuovi soci ha dato ulteriore linfa all'azienda che è diventata ancora più competitiva e aperta ai mercati internazionali. Marrone ha anche recentemente esteso la propria rete di vendita per essere presente in tutti i principali mercati internazionali, proponendo i propri prodotti capaci di unire tecnologia e design, elevate prestazioni e risparmio energetico e soprattutto apparecchiature in grado di rispondere alle esigenze degli chef di tutto il mondo.

ESIBIZIONE IN FINE BIODIATA

PERSONE: i nomi degli ultimi tre giorni

LUOGHI: la mappa degli ultimi tre giorni



Altri contenuti di Cronaca

- Lieve scossa di terremoto in Carnia: nessun danno
- Gino Pozzo: accordo totale col Barça per Alexis Sanchez
- Battiston: «All'Amidei il mio film friulano»
- In una baracca dal terremoto del '76: maxi indennizzo
- Cornino, dopo la tragedia il Comune chiude il lago

[→ VEDI TUTTI](#)

MESSAGGERO VENETO. GELOCAL.IT

13 luglio 2011

FÉTISSON HA SCELTO MARRONE

Mi piace

👍 Piace a 3304 persone. Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.



MONOBLOCCO MARRONE A L'AMANDIER DI MOUGINS

Con la bella stagione c'è un motivo in più per uscire dall'Italia e, senza andare troppo lontano, visitare la bellissima costa che si trova poco dopo il confine ligure con la Francia, la Costa Azzurra. Il motivo è l'**Amandier**, il ristorante a Mougins (Cannes) dove **Marrone** ha da poco installato uno dei suoi monoblocchi.

Funzionale ed elegante, il monoblocco Marrone si adatta armoniosamente all'ambiente provenzale giovane e fresco de L'Amandier. Non per niente lo chef bistellato **Denis Fétisson** ha scelto Marrone, l'azienda di Fiume Veneto (PN) che da oltre 30 anni produce cucine monoblocco performanti e dall'accurata personalizzazione. Una scelta che ha soddisfatto appieno le

necessità di uno dei migliori chef francesi, una soluzione completamente High-Tech dalle forme accattivanti ma allo stesso tempo raffinate, al servizio della creatività dello chef Denis Fétisson.

Come lui stesso dice "La cucina in Provenza è una festa, facciamo di questi momenti privilegiati una vera fortuna".

<http://www.marrone.it>



1 - Alta produttività



2 - Sollevamento programmabile



3 - Protezione dell'olio

SAPERNE DI PIÙ

1 ANGELO PO

www.angelopo.it

Caratteristiche: nella linea Alpha 900 delle sue cucine Angelo Po prevede ben 21 differenti modelli di friggatrici con produzioni da 11 fino a 72 kg l'ora di patatine fritte. Disponibili con riscaldamento a gas, con sollevamento automatico del cestello, alta produttività e potenza di 1.105 W/litro. Un particolare sistema di accensione a ionizzazione consente di ridurre i consumi energetici.

2 ELECTROLUX PROFESSIONAL

www.electrolux.com/foodservice

Caratteristiche: le due versioni, 900XP e 700XP, rispettivamente con vasche da 23 e 15 litri, hanno elementi riscaldanti a gas o elettrici esterni, per facilitare la pulizia e proteggere la qualità dell'olio. Il sistema di sollevamento dei cestelli è programmabile con 5 temperature e 2 tempi di sollevamento, mentre il sistema di filtraggio dell'olio consente di riempire e svuotare rapidamente la macchina.

3 MARENO

www.mareno.it

Caratteristiche: le friggatrici della gamma NP90, elettriche o a gas, sono integrate nel piano di lavoro, con curve ad ampio raggio per favorire la pulizia e vasche a chiglia di nave con zona fredda per mantenere integro l'olio più a lungo. Numerosi i modelli, a una o due vasche, con regolazione della temperatura tra 100 e 180 °C.