Certificados de calidad Veneta Cucine

Materiales

- 6000 códigos gestionados
- 400 variantes ENCIMERAS
- 10 sistemas
- 40 modelos

- Madera
- Lacado (brillante y mate)
- Decorativo
- Laminado
- Carta de colores
- BBS® Antibacteriano
- Laminado Polimérico Opaco
- Vidrio (brillante y mate)
- Acero

300 acabados y variantes de color y de material con infinitas posibilidades de personalización.

División Madera

Origen Europeo para el roble, el cerezo, el castaño, el fresno y el alisio. Americano para el alisio toulipier y el pino amarillo y el yesquero negro de Bolivia.

Muy importante es la selección del periodo de tala de los árboles, que se efectúa obligatoriamente durante el reposo vegetativo, es decir en invierno. En estos meses los azúcares se transforman en almidones los cuales son menos apetecibles para los parásitos (insectos y setas) que a menudo provocan daños permanentes tanto en la estructura como en el color natural de la madera.

Normas de calidad

En el 2003 Veneta Cucine obtuvo la certificación ISO 9001 que garantiza la calidad del producto y la satisfacción del Cliente, en el 2012 la certificación ISO 14001 gracias a metodologías productivas y al uso de materiales que velan por la protección medioambiental y en el 2013 la certificación OHSAS 18001 (hoy ISO 45001) con el objetivo de garantizar la salud y la seguridad de los trabajadores. Además, en el 2019 consiguió la certificación CATAS/COSMOB según la norma UNI

11674 para el "Origen Italiano del mueble" ("Made in Italy").

Además en el 2006 la empresa, anticipándose en el tiempo, introduce la pintura al agua a ciclo completo la cual, manteniendo una excelente calidad, disminuye considerablemente las emisiones tóxicas. Desde el 2003 Veneta Cucine posee la Certificación ISO 9001, expedida por el prestigioso organismo alemán TÜV.

En el 2011 se dio un paso más, e importante, a la hora de garantizar los estándares de seguridad del consumidor. Las cocinas propuestas por Veneta Cucine son las primeras y las únicas. Estas se someten al tratamiento exclusivo antibacteriano BBS®, Bacteria Blocker Silverguard, aplicado a todas las superficies de trabajo y a las superficies laminadas que habitualmente pueden estar en contacto con sustancias alimentarias: encimeras, bastidores y fondos de los cajones.



Sistema de Gestión de la Calidadbr. UNI EN ISO 9001



Sistema de Gestión Ambiental. UNI EN ISO 14001



Sistema de Gestión de Salud y Seguridad Ocupacional. ISO 45001



Certificación 'Made in Italy'

Modelo 231

Veneta Cucine ha adoptado un modelo de organización, gestión y control (**el llamado "Modelo 231"**), tal y como está previsto en el Decreto Legislativo italiano n.º 231 de 8 de junio de 2001.

El Decreto introduce la responsabilidad de las sociedades por algunos delitos cometidos, en interés o en beneficio de las mismas, por sujetos que operen por cuenta o en nombre de las sociedades como administradores, directivos y empleados así como por sujetos con una relación de colaboración cuando actúen bajo el control o la dirección de sujetos dependientes de las mismas.

Por tanto, con la introducción del Modelo 231, Veneta Cucine se compromete a prevenir la comisión de los delitos previstos en el Decreto y a proporcionar una línea de comportamiento que se aplique y respete en toda acción desarrollada dentro de la propia empresa.

Green Thinking

Veneta Cucine se esfuerza por asegurar que sus proyectos se conviertan a todos los efectos en auténticos proyectos de vida en el sentido más amplio de la palabra y como un homenaje a la sostenibilidad. Utiliza para los elementos que componen la cocinas, aglomerados de madera 100% reciclados y materiales que no creen desequilibrios ambientales, adoptando metodologías productivas, incluyendo la pintura al agua en un ciclo continuo con una baja emisión de sustancias nocivas.

En la base el “Green Thinking”, pensamiento puesto al servicio de las innovaciones, y el aumento de la funcionalidad de los productos, contribuyen a reducir la contaminación y a preservar la salud del usuario.

El compromiso por un futuro más sostenible

Veneta Cucine, en su senda hacia los principios de sostenibilidad, ha decidido utilizar **solo energía eléctrica procedente de fuentes renovables** para sus plantas productivas y para algunos de los Distribuidores Monomarca.

El compromiso de Veneta Cucine se sustenta en un contexto italiano favorable al mix energético y a las empresas proveedoras serias y que protegen el medioambiente.

Las **energías renovables** proceden de **fuentes renovables**, como el sol, el viento, los recursos hídricos y geotérmicos, las mareas, el movimiento de las olas y las biomasas y no de combustibles fósiles, como el petróleo, el carbón o el gas natural.

La cocina se vuelve Antibactérica

En Veneta Cucine lleva circulando desde hace algún tiempo una nueva contraseña, “Green Thinking”, que define el pensamiento ecológico puesto al servicio de innovaciones que, además de incrementar la funcionalidad de los productos, contribuyen a hacer más sano el entorno y a salvaguardar la salud del usuario.

Entre las principales, destaca **BBS® Bacteria Blocker Silverguard**, marca creada para identifIcar el tratamiento antibactérico a base de iones de plata al que se someten los laminados de las superficies, y cuya consecuencia es la de reducir un 99,9% la proliferación de bacterias.

La ventaja es que el poder higienizante permanece inalterado en el tiempo, ya que la plata, que no es un líquido y se engloba en forma de partículas en el proceso de impregnación de los materiales, no se evapora.

BBS® Bacteria Blocker Silverguard: el protagonista de una evolución tecnologica

BBS® Bacteria Blocker Silverguard representa el éxito más avanzado de una investigación iniciada mucho tiempo atrás y cuya finalidad es la higienización mediante tratamientos a base de metales nobles.

Entre las principales, destaca **BBS® Bacteria Blocker Silverguard**, producido por SAIB y creado para identifIcar el tratamiento antibactérico a base de iones de plata al que se someten los laminados de las superficies, y cuya consecuencia es la de reducir un 99,9% la proliferación de bacterias.

En otras palabras, en un primer momento se logra que las bacterias sean inofensivas y a continuación se elimina la posibilidad de que proliferen, desapareciendo definitivamente de las

superficies de contacto y de los tableros de trabajo de laminado de la cocina.

Cocinas fiables, duraderas y ergonómicas: bonitas por fuera y por dentro

Veneta Cucine, avalada por una cultura empresarial avanzada, gestiona un volumen de producción extraordinariamente amplio con estándares cualitativos elevados, reflejo de las tecnologías más avanzadas y de las formas de saber artesanal más cualificadas.

Fiabilidad y belleza son los valores que distinguen una gama de propuestas subdividida en estilos, interpretados tanto a la luz de las formas más actuales de búsqueda estética como reinterpretando el patrimonio de la tradición en una clave de lectura inspirada por una funcionalidad avanzada. Todo esto ofreciendo productos asequibles desde el punto de vista económico y siempre acordes a la transformación de los modelos de vivienda.



Columna extraíble de 30 cm



Magic Corner en acabado antracita



Columna extraíble Tandem



le Mans en acabado antracita



Cajones con capacidad de 30 kg y resistentes a 100.000 aperturas



Accesorios integrables en la encimera de trabajo



Batientes con bisagras y guías armonizadas para un cierre suave



Armarios suspendidos con fondo luminoso y apertura automática



Portacubiertos y accesorios para cajones y cestones



Espacios equipados personalizables

La empresa concentra todos sus esfuerzos para que sus proyectos se conviertan a todos los efectos en proyectos de vida, en el sentido más amplio del término y como un homenaje a la sostenibilidad.

Revision #3
Created 2023-02-09 12:15:00 UTC by Mobles Martí
Updated 2023-02-16 17:02:24 UTC by Mobles Martí