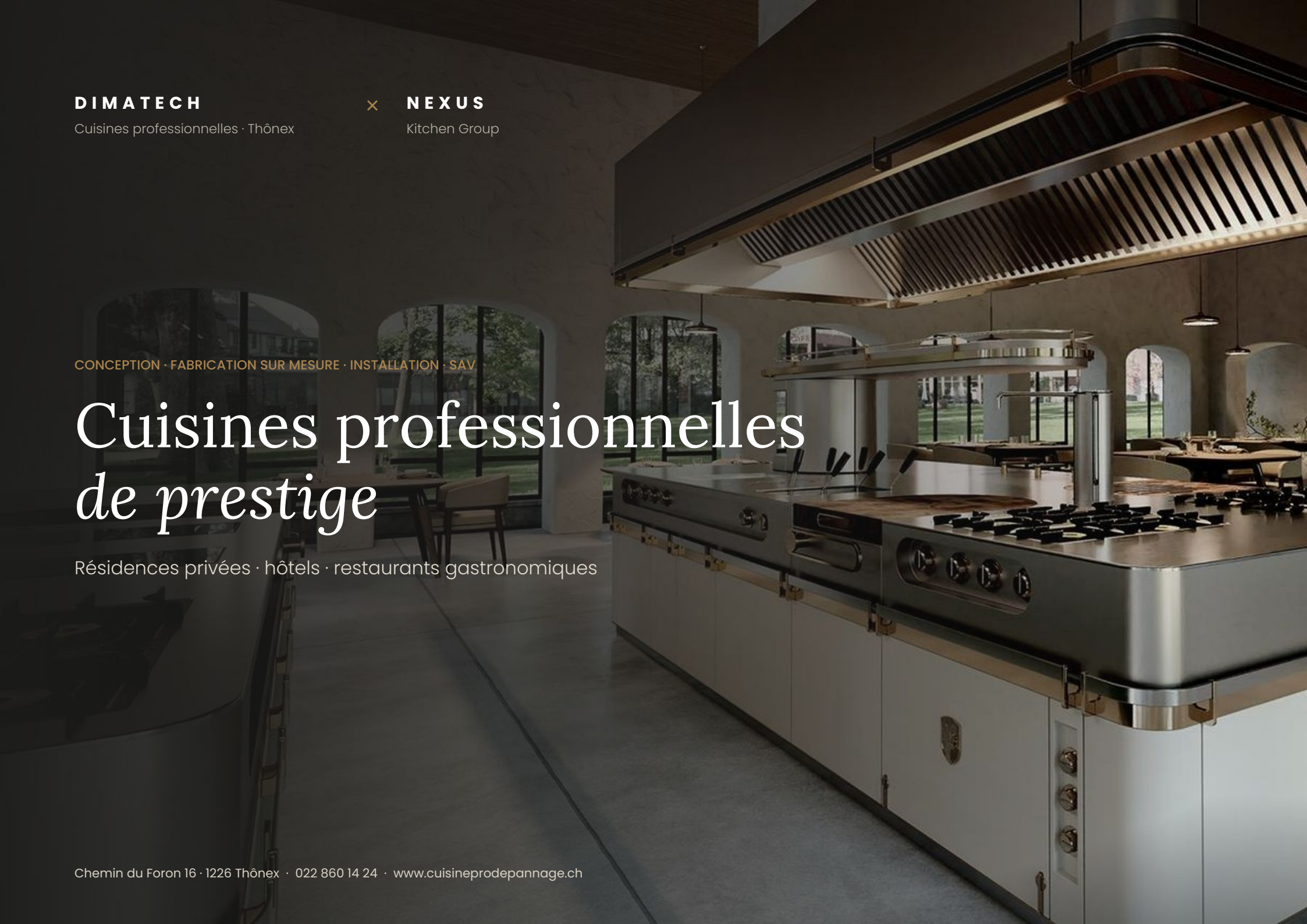
DIMATECH
Cuisines professionnelles · Thônex

×

NEXUS
Kitchen Group



CONCEPTION · FABRICATION SUR MESURE · INSTALLATION · SAV

Cuisines professionnelles *de prestige*

Résidences privées · hôtels · restaurants gastronomiques

Chemin du Foron 16 · 1226 Thônex · 022 860 14 24 · www.cuisineprodepannage.ch

NOTRE APPROCHE

Un seul mandataire, de l'esquisse au SAV

Architectes, vous cherchez pour vos maîtres d'ouvrage **un interlocuteur unique** pour la cuisine. Dimatech conçoit, coordonne, installe et entretient ; Nexus Kitchen Group fabrique sur mesure les équipements de cuisson, de froid et de ventilation qui donnent à la cuisine son caractère.

CONCEPTION · POSE · SAV

Dimatech

- Plus de 16 ans de cuisine professionnelle à Genève
- 11 collaborateurs, dont 5 techniciens SAV à Thônex
- Plans d'implantation, rendus 3D, attentes techniques
- Coordination avec l'architecte et les CVSE
- Pose, raccordements, mise en service, formation
- Entretien et dépannage de proximité

FABRICATION SUR MESURE

Nexus Kitchen Group

- Six manufactures complémentaires
- Fourneaux fabriqués à la commande et numérotés
- Un seul artisan assemble chaque fourneau (KOOK)
- Dimensions, finitions et couleurs personnalisées
- Chefs étoilés, hôtels et résidences privées
- Production européenne, proche de nos chantiers

QUELQUES RÉALISATIONS DIMATECH À GENÈVE

Cuisines centrales de l'État de Genève

EMS et crèches Kidelis

Villas et résidences de prestige

Représentations diplomatiques



LE PARTENAIRE FABRICANT

Nexus Kitchen Group : six manufactures, une même exigence



KOOK

FOURNEAUX & INOX SUR MESURE

Fourneaux monoblocs et mobilier inox, fabriqués à la commande, numérotés et assemblés par un même artisan.



NORTH

FROID PROFESSIONNEL

Tables et armoires réfrigérées, cellules de refroidissement, meubles sur roulettes, mousse isolante produite en interne.



AVANTE

VENTILATION & SÉCURITÉ

Hottes, plafonds ventilés, filtration, ventilation modulée et extinction automatique, conçus et produits en interne.



DARC

VITRINES & CAVES

Vitrines réfrigérées, bars, salles à vin et à fromage, unités résidentielles : le froid comme élément de décor.



KOPA

BRAISE & GRILLADES

Fours à charbon, robata, parilla, yakitori, fours à pizza et rôtissoires, standards ou sur mesure.



KARV

CUISINES D'EXTÉRIEUR

Modules de cuisine extérieure, guéridons et plans inox pour la terrasse ou le jardin.

Cuisines de villas, entièrement sur mesure



Villa privée · St. Peter
Cuisine rétro, grill au bois, teppanyaki, hotte habillée



Villa privée · Ljubljana (rendu)
Îlot en marbre, fourneau intégré, colonne four, finitions ivoire et laiton



Résidence privée · Manille
Fourneau sur mesure, finition PVD blanc



Détail · manettes et poignées
Laiton brossé, dessinées à la demande

La cave à vin comme pièce maîtresse

Avec le même savoir-faire que pour les grandes tables, DARC transforme un coin de la villa en **salle à vin** ou en vitrines intégrées aux murs, où seules les bouteilles restent visibles.

CE QUE NOUS PROPOSONS

- Une ou plusieurs températures indépendantes
- Groupes frigorifiques déportés, silencieux
- Clayettes inclinées, horizontales, verticales ou suspendues
- Inox, bois, laiton vieilli, PVD noir, socle en marbre
- Éclairage LED variable, verre électrochrome



Villa privée · Bahreïn
Laiton, deux températures, marbre



Villa privée · Abu Dhabi
Vitrines encastrées, laiton vieilli



Wine room · villa privée
Rendu : marbre, bronze, verre

Prolonger la cuisine vers la terrasse



KARV · cuisine d'extérieur
Plans inox, rangements, finitions sur mesure



Résidence privée · Cortina d'Ampezzo
Kamado, four à charbon, évier, bac à glace

Fours à charbon, grills parilla et robata, barbecues intégrés, chariots de service : KARV et KOPA dessinent des **cuisines d'extérieur permanentes ou mobiles**, fabriquées en inox pour durer dehors.



Parilla ronde · Émirats
Grill au feu de bois réglable

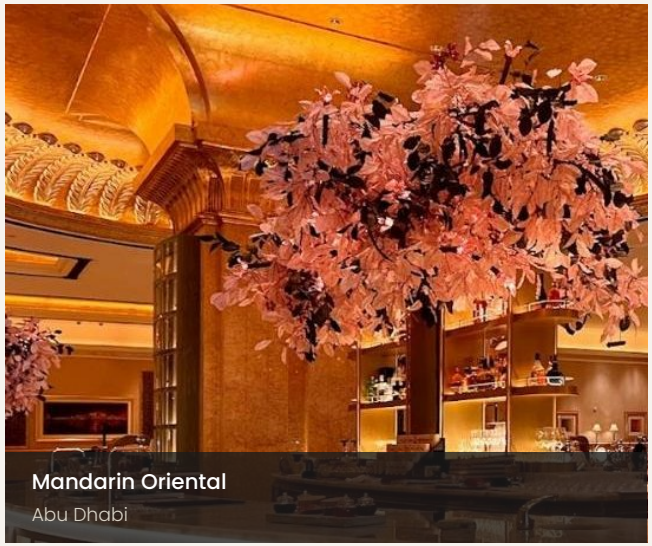


Station Grilline · Chicago
Four à charbon et parilla

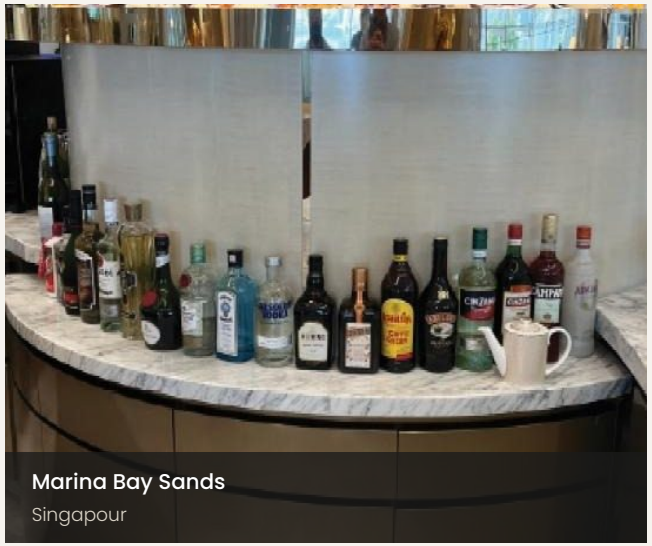


Villa privée · Santorin
Chariot bar sur mesure

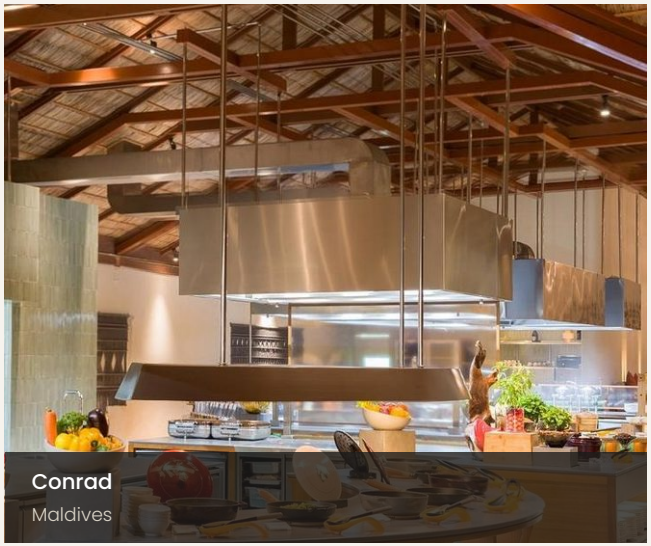
Une signature choisie par les grandes maisons



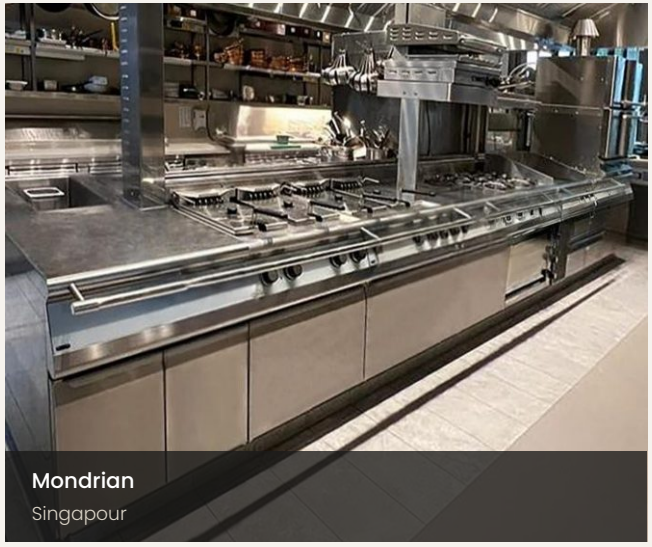
Mandarin Oriental
Abu Dhabi



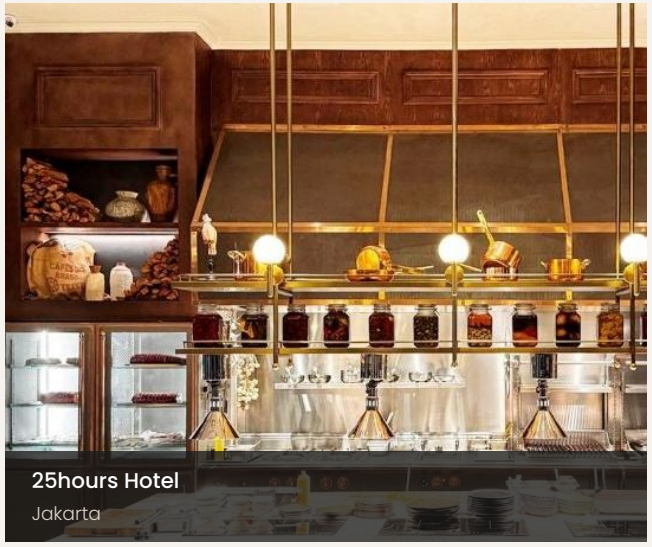
Marina Bay Sands
Singapour



Conrad
Maldives



Mondrian
Singapour



25hours Hotel
Jakarta

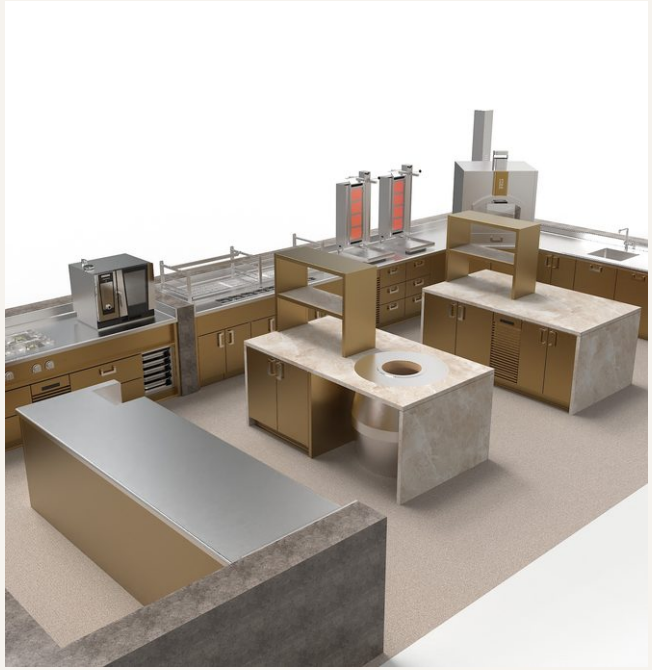


Saw Saw
Manille

Fourneaux monoblocs, cuisines ouvertes et bars sur mesure fabriqués par KOOK pour l'hôtellerie de luxe — le même niveau d'exigence pour une résidence privée.

SAVOIR-FAIRE

Du plan 3D à l'atelier, puis chez vous



01 **Conception 3D validée avec l'architecte**



02 **Fabrication à la cote en atelier**



03 **Pose et mise en service par Dimatech**

Fabriqué à la cote

Chaque fourneau KOOK est produit à la commande, aux dimensions de la pièce, puis assemblé du début à la fin par un même artisan et numéroté.

Matières & finitions

Inox, émail, PVD, laiton, marbre ; couleurs, manettes et poignées au choix, pour s'accorder à l'architecture intérieure.

Pensé pour durer

Une conception robuste, des coûts d'entretien maîtrisés et un service après-vente assuré localement par nos techniciens.

Notre démarche et vos contacts

01
Relevé & programme
Visite sur place, usages et validation de l'implantation.

02
Plan & rendu 3D
Plan d'implantation coté, rendu 3D des finitions et du fourneau.

03
Chiffrage
Offre détaillée par poste, options et attentes techniques.

04
Fabrication
Lancement en manufacture après validation des cotes et finitions.

05
Pose & mise en service
Installation, raccordements, essais et formation.

06
Service après-vente
Entretien et dépannage par nos techniciens basés à Thônex.






DIMATECH
Cuisines professionnelles Sàrl

Cyril Dimanche
Gérant — votre interlocuteur

TÉLÉPHONE
079 959 44 18 (direct)
022 860 14 24 (bureau)

E-MAIL & WEB
cyril@cuisineprodepannage.ch
www.cuisineprodepannage.ch

ADRESSE
Chemin du Foron 16
1226 Thônex (GE)

EN PARTENARIAT AVEC
Nexus Kitchen Group — nexuskitchengroup.com

