

design Officina Progetti

Coppa d'Oro

Coppa d'Oro, per una nuova civiltà del bar. *Coppa d'Oro, for a totally new bar concept.*

Magie al bar.
Magic at bar.

Ci sono luoghi che nascono per essere raffinati. Città che hanno già dentro l'anima luci e grattacieli. Ci sono automobili che creano la velocità, e il vento e l'asfalto che scorre davanti. Ci sono bar che nascono per essere arredati da noi. Le tecnologie migliori e la sapienza artigiana: non ci sono segreti, se non la qualità superiore, l'attenzione per i dettagli, il design italiano. Chi sceglie Coppa d'Oro sa bene che non ci sono margini per la superficialità. Amiamo la perfezione come amiamo i nostri clienti.

There are places which come out to be refined. Cities which already have in their soul lights and skyscrapers. There are cars which create the speed, and the wind and the asphalt which runs in front. There are bars which come out to be fit out by us. Best technologies and artisan ability: there are no secrets but the superior quality, the attention paid for details, the Italian design. Who chooses Coppa d'Oro knows well that there is no space for superficiality. We love perfection as we love our clients.









Mobili al bar.

Furniture at the bar.

Finalmente il bar assume una propria personalità. Si toglie dagli ambienti anonimi, sempre uguali, per entrare nella dimensione dell'arredamento di qualità. Sono mobili disegnati per creare ambienti e atmosfere, per dare il segno di una socialità ritrovata all'interno del locale, per valorizzare lo spazio e offrire un confort piacevole e intelligente ai clienti. Questo è ciò che consideriamo Qualità per una clientela di Buon Gusto.

At long last the bar assumes its own personality. It escapes anonymous, commonplace environments to enter the dimension of quality furnishing. It's furniture designed to create environments with the right atmosphere, to indicate the restoration of social relations within the bar, to give special value to space and offer pleasant and intelligent comfort to customers. This is what we consider Quality for customers with Taste.







Tecnologia umana.
Human Technology.

Coppa d'Oro porta la firma di una delle più prestigiose aziende al servizio dei professionisti del bar. Si tratta di banchi bar, di vetrine gelato, di accessori che facilitano il lavoro attraverso l'impiego delle tecnologie più avanzate. Ogni innovazione è applicata con la consapevolezza che lo stile e la tecnica sono parti integranti di qualsiasi progetto d'arredo. Tutte le parti refrigerate sono garantite da ORION e di ORION sono le splendide vetrine gelato e pasticceria (un must nel settore), anche con i moduli curvi a 15°, 30°, 45°. Da sottolineare la funzionalità delle vetrine per gastronomia, appositamente studiate per esporre piatti caldi e freddi.

Coppa d'Oro bears the signature of one of the most prestigious companies at the service of bar professionals. They are bar counters, ice cream cabinets, and accessories meant to facilitate work through the use of the most up-to-date technology. Every innovation is applied with the awareness that style and technics are integral parts of any furnishing project. All refrigerated components are guaranteed by ORION and also ORION-made are the wonderful ice cream and pastry cabinets (a must have in the sector), also available in the 15°, 30°, and 45°-degree modules. To be underlined is also the functionality of gastronomy cabinets, specially designed to display cold and hot food.







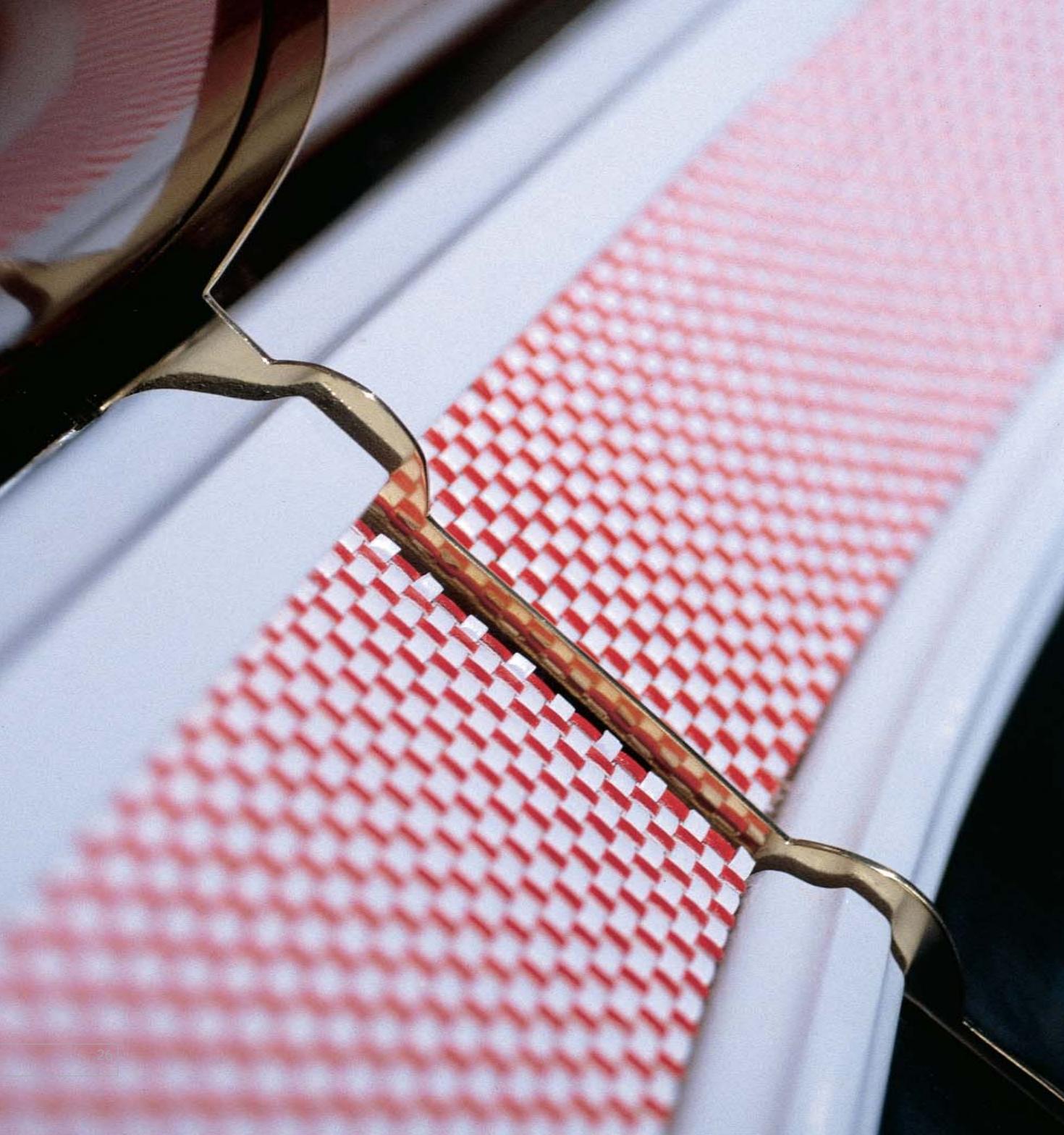
Dettagli infiniti.
Endless Details.

Coppa d'Oro è realizzato con la passione e la cura che solo l'autentico artigianato italiano può offrire, insieme con l'estrema precisione e la totale affidabilità dei processi industriali, secondo i più rigorosi sistemi di produzione. Le strutture dei banchi sono costruite in listellare (optional, in metallo). Le zone di servizio sono in Inox e le basi dei retrobanchi sono costruite con la tecnologia del metallo. Sono tutte peculiarità di una azienda orientata alla massima funzionalità, al servizio di una clientela che deve raggiungere il massimo successo imprenditoriale.

Coppa d'Oro is manufactured with that passion and care that only a true Italian craftsman can offer, along with the extreme precision and the total dependability of the industrial process complying with the strictest production systems. Bar counter structures are made of MDF (or of metal as an optional). Service areas are made of stainless steel and back counter bases are also made of metal. These features are typical of a company totally devoted to guaranteeing maximum functionality, at the service of customers who have to reach top entrepreneurial success.









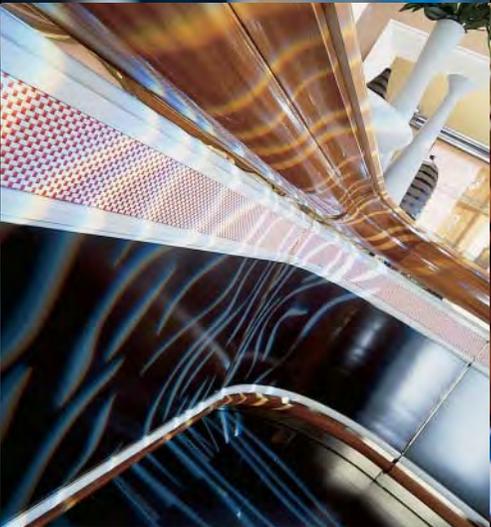
Design internazionale.
International design.

Coppa d'Oro non è di moda, Coppa d'Oro fa la moda. La differenza è tutta qui: seguire le ultime tendenze non è così difficile, dettare le regole riesce a farlo solo chi vanta un'esperienza decennale nel settore. Abbiamo arredato bar importanti in Italia e nel mondo, continueremo a farlo con la professionalità che ci distingue da sempre.

Coppa d'Oro is not trendy: Coppa d'Oro simply sets the trend. That's the difference: it is not so difficult to follow the latest trends, but only those boasting a decade-long experience in the sector can really set the rules. We have furnished important bars both in Italy and abroad: we will continue to do so with the same skill that has marked our company all along.







art direction:
LIFE

progetto grafico:
LIFE

fotografia:
LIFE

styling:
PAOLA MOTOLESE

copy:
GIOVANNI BELFIORI

selezioni:
DEF

stampa:
SE.GRAF

Coppa d'Oro by

CLABOGROUP Spa
ZIPA viale dell'Industria
60035 Jesi (Ancona) Italy
Tel. +39 0731 61531
Fax +39 0731 6153427
www.clabogroup.com
info@clabogroup.com

I colori, le tonalità e le finiture dei prodotti contenuti in questo catalogo possono presentare sensibili variazioni dall'originale a causa dei limiti grafici e di stampa. Iba si riserva di apportare modifiche tecniche e funzionali ove ritenesse necessario al fine di migliorare i propri prodotti e la soddisfazione del cliente.

Colours, shades and finish of all products contained in this catalogue can present sensible variations compared to the original ones due to graphic and press limits. Iba reserves to introduce technical and functional changes where deemed necessary in order to improve its own products and its clients' satisfaction.