

ATTREZZATURE

PIANI INCLINATI E AMPIVETRI PER INVOLGIARE I CLIENTI ALL'ACQUISTO

Freddo da vetrina

IL VECCHIO DILEMMA VETRINA O POZZETTO SEMBRA ESSERE SUPERATO DAI MODERNI SISTEMI DI VENTILAZIONE CHE METTONO D'ACCORDO CHI PUNTA SULL'ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI E CHI, INVECE, ALLA MIGLIORE CONSERVAZIONE DEL GELATO

Per anni si è creduto che per conservare al meglio il gelato fosse assolutamente indispensabile usare i pozzetti. «Con la vaschetta l'esposizione del prodotto gelato trova la sua massima espressione. Il gelatiere può personalizzare i gusti contenuti e attrarre il consumatore, mentre il pozzetto è lo strumento di conservazione per eccellenza perché garantisce un'assoluta chiusura ermetica», esordisce Pamela Giombini, direttore marketing operativo - IFI Spa/INDUSTRIEIFI.

«Il sistema di refrigerazione - gli fa eco **Walter Dal Farra, amministratore delegato di Artech** - è ventilato costantemente con un giusto rapporto di umidità e questo permette di mantenere inalterata la consistenza e le caratteristiche del gelato come appena fatto».

Ancor oggi molti concordano su questa idea, ma gli stessi ammettono che il pozzetto è penalizzante perché il prodotto è chiuso e non visibile a tutto discapito delle vendite: «Senza visibilità, il prodotto perde di appeal e viene completamente a mancare l'aspetto emotivo e sensoriale che caratterizza l'acquisto del gelato», sono le parole di **Paolo Bocchini amministratore delegato dell'omonima azienda di Monsano (AN)**. È probabilmente per questo aspetto che, negli anni, si è assistito al sorpasso delle vetrine orizzontali che offrono al cliente un'ampia panoramica su tutti i gusti disponibili. Un "passaggio di testimone" reso possibile dai progressi raggiunti nella tecnologia del freddo dalle aziende che operano nel settore che si sono adoperate per migliorare al massimo i metodi di refrigerazione nelle vetrine orizzontali. Il sistema ventilato che permette la distribuzione del freddo in maniera uniforme in tutta la vetrina, così il gelato risulta cremoso e consistente in ogni punto, è stato un primo passo. La doppia ventilazione è un'ulteriore miglora sulle vetrine a doppia fila di vaschette: «la doppia mandata - spiega **Domenico Solari, direttore commerciale e marketing di Orion** - consiste nel suddividere l'aria fredda in due flussi, uno per le vaschette più vicine al vetro frontale e uno per quelle sotto il piano di servizio. Questi flussi separati aumentano l'uniformità della distribuzione dell'aria che scorre sulle vaschette con una conseguente migliore stabilità della temperatura all'interno della vetrina».

Oggi che la ricerca in seno a una corretta conservabilità pare aver subito una battuta d'arresto, le aziende si muovono verso innovazioni puramente estetiche, che rendono maggiormente riconoscibile il prodotto. Il gelato è soggetto principalmente all'acquisto d'impulso, pertanto



ATTREZZATURE

la sua visibilità è uno degli elementi che determina il successo di una gelateria. «La vetrina – riprende Dal Farra – lo dice il nome stesso, serve per l'esposizione del gelato e quindi deve dare la maggiore visibilità al cliente».

Vetrine più ariose per offrire una visione panoramica, ampi vetri frontali più sottili caratterizzati da una grande trasparenza, giochi di luce che catturano l'attenzione del consumatore, sono queste le nuove esigenze dei gelatieri che hanno spinto alla produzione di vetrine gelato con un'ampia capacità espositiva, in grado di favorire il contatto visivo con il cliente.

Orion è stata tra le prime aziende a optare per i piani inclinati per l'esposizione delle vaschette. «Oggi, accanto a questa soluzione – riprende Domenico Solari - se ne affiancano altre frutto della continua ricerca degli ingegneri Orion, che hanno datato i diversi piani espositivi di percorsi luminosi con led di ultima generazione, che servono quasi a indicare al consumatore la strada verso il gelato».

Soluzioni analoghe sono state adottate da Bocchini che da sempre produce vetrine con un piano inclinato di 7-10 gradi, con un vantaggio soprattutto per i bambini che così possono scegliere con maggiore facilità. Anche per la Bocchini Spa l'illuminazione resta un aspetto importante: lampade fluorescenti a 3.600° Kelvin che esaltano il colore del prodotto nelle vetrine tradizionali; led sulle vetrine di ultima generazione che hanno il privilegio di avere un basso assorbimento e un'alta resa sul prodotto, mentre sulle vetrine della famiglia di vetrine Eos è installato un sistema d'illuminazione a fibre ottiche (brevettato da Bocchini), dove la brillantezza dell'illuminazione a fibre ottiche rende il prodotto particolarmente vivace e completamente privo del rischio irraggiamento di calore, in quanto le fibre ottiche trasportano solo luce, ma non calore. Segna il culmine di questo sviluppo la vetrina **Gelato-Show di Isa**: fianchi, vasca e vaschette sono completamente trasparenti per una visione non solo dall'alto, ma anche di lato e dal basso.

Caratteristica principale dei locali di successo in questo momento è sicuramente la versatilità nell'adattarsi alle diverse esigenze che, nell'arco della giornata o dell'anno, animano le scelte dei consumatori finali. Nasce così l'esigenza per i gelatieri di poter esporre e conservare prodotti diversi all'interno della stessa vetrina, a seconda del momento della giornata o della stagione che si sta vivendo. In questa direzione va l'accurata proposta di Cereda: «alla fine dell'estate, quando il consumo di gelato diminuisce, piuttosto che avere le vaschette vuote è meglio sostituirle con dei piani dove esporre, per esempio, torte e semifreddi», specifica il titolare Anito Cereda. Si inserisce in questo trend la nuova vetrina "365" di Orion che permette la conservazione sia del gelato sia dei prodotti di pasticceria o del cioccolato, semplicemente regolando la temperatura e muovendo le mensole elettricamente per scegliere la posizione più congeniale a ciò che si vuole esporre nei diversi periodi dell'anno.

▼ARTECH

La vetrina Gemini possiede, oltre a una ricca dotazione di serie, una vasta gamma di accessori che la rendono uno strumento di lavoro adattabile a qualsiasi ambiente. Le

vetrine gelato Artech si distinguono per l'alta qualità costruttiva, per la grande possibilità di personalizzazione e per gli innovativi sistemi elettronici di comando brevettati, il tutto nel pieno rispetto delle più severe normative vigenti. Le vetrine Artech rispondono soprattutto alla forte richiesta di affidabilità degli addetti al settore, una risposta che nasce dalla lunga esperienza nel campo della tecnologia del freddo. Tel. +39 0437 575660 - www.artech.italia.com



▼BOCCHINI

La vetrina Fleur Euclide nasce come prodotto tecnologico dalle linee minimal, geometriche e squadrate. È adatta sia alla gelateria sia alla pasticceria. Il cristallo frontale è temperato riscaldato e apribile verso il basso. Il piano superiore di appoggio è fisso e l'illuminazione fluorescente è a fibre ottiche. Ha l'unità refrigerante incorporata condensata ad aria. È completa di spalle serigrafate. Viene venduta completa di piano reggivaschette. La vetrina Fleur Euclide per pasticceria ha due mensole espositive.

Tel. +39 0731 2341
www.bocchini.it



▼CEREDA ANITO

Le vetrine per pasticceria Ice sono realizzate artigianalmente grazie all'esperienza di un gruppo di designer che opera in costante collaborazione con i clienti. Soluzioni personalizzate, studiate su misura, per ogni esigenza di spazio e di funzionalità, consentono a questi espositori di inserirsi perfettamente nei diversi locali. I pannelli frontali e i piani di servizio vengono prodotti con materie prime di ottima qualità,

in una vasta gamma di colori, per conferire quell'unicità di stile e quell'eleganza che contraddistinguono tutte le creazioni Cereda Anito. Tel. +39 035 671279 - www.ceredasrl.it



▼EMMELLE ARREDAMENTI

La gamma di vetrine Juliet si caratterizza per le linee particolarmente avveniristiche e incisive e per un'estrema eleganza che non prescinde però dalla funzionalità: un comando consente di gestire in modo comodo l'apertura anteriore di ogni singola vetrina, per una pulizia più agevole. L'inclinazione delle vasche, su due piani in acciaio inox, mette in luce il gelato esposto esaltandone i colori e l'appetibilità. Juliet ha installato un sistema di refrigerazione ventilato, con sbrinamento automatico a inversione di ciclo. Tel. +39 0541 675721
www.emmellearredamenti.com



ATTREZZATURE

▼FB



Sintesi Atto II è l'aggiornamento stilistico e di gamma di un immutato successo tecnologico di FB. Tutta la gamma Sintesi ha una linea senza confronti. Il gusto raffinato del design, sia nella rigorosa ed elegante versione lineare, sia nelle morbide e sinuose forme dei moduli curvi, consente di armonizzare la vetrina in ambienti eleganti ed esclusivi. L'eccezionale funzione della doppia mandata d'aria fredda è la caratteristica principale di Sintesi Atto II, che consente al gelato in mostra di essere accarezzato da temperature sempre precise e costanti su tutta la superficie espositiva.

Tel. +39 0731 61531 - www.fbderanieri.com

▼FRIGOGELO

Vetrina dal design rivoluzionario dotata di caratteristiche tecniche innovative. È possibile regolare la temperatura di esercizio tra -25°C e +4°C con un sistema di controllo dell'umidità per assicurare elevate prestazioni in ogni condizione ambientale. Misura è dotata di un sistema di maxi ventilazione per il perfetto mantenimento del gelato, anche a "montagna", in esposizione.

Il piano espositivo è a un'altezza di soli 65 cm, molto visibile sia per i bambini sia per gli adulti. È disponibile in vari moduli (6+6, 9+9, 12+12, angolare 45°) canalizzabili per ogni soluzione di arredo.

Tel. +39 035 320400
www.frigogelo.it



▼ISA ITALY



Gelato Show è una vetrina che permette la visione del gelato da qualsiasi angolazione.

È l'unica vetrina in grado di esporre il gelato anche su tre file, per aumentare la gamma di gusti offerti a parità di ingombro: il passaggio da due a tre file (con l'impiego di vaschette da lt 4,75) è velocissimo grazie all'apposito kit (optional).

Sono molto curati anche gli aspetti ergonomici, rendendo facili e rapide le operazioni di pulizia: i fianchi sono removibili e, a richiesta, è disponibile una doccetta con flessibile. L'ampia gamma di modelli e colori permette di adattarla a ogni tipo di arredamento.

Tel. +39 075 80171
www.isaitaly.com

▼ITALPROGET

Vetrina dotata di doppia ventilazione con circuito dell'aria autonomo per ogni fila di vaschette a garanzia di una perfetta uniformità di temperatura. Sbrinamento degli evaporatori veloce (90 sec.) a inversione di ciclo per mantenere la temperatura costante. Il vetro frontale termico è alimentato elettricamente.

Il lato di servizio è accessibile tramite tendina auto-avvolgente. C'è la possibilità di avere l'impianto con unità ermetica o semi-ermetica. Il design è gradevole e sofisticato, per chi oltre la tecnologia, cerca un mobile nell'ambiente. Disponibile in due versioni: Pannellata e Base da inserire negli arredi.

Tel. +39 075 9869071
www.italproget.com



▼ORION

La vetrina 365 rappresenta una vera e propria rivoluzione nel settore dell'arredamento per bar, gelaterie e pasticcerie.

Grazie alle sue innovative caratteristiche costruttive può essere utilizzata tutto l'anno permettendo all'esercente di scegliere, a seconda delle sue esigenze, che tipo di prodotto esporre e dove esporlo. Grazie a 365 è ora possibile posizionare, nella stessa vetrina, gelato, pasticceria, panini e sandwich. Infatti 365 offre la possibilità di gestire la temperatura - che può oscillare da -20°/-18° a +6°C - tramite una consolle touch screen di praticissima e facile utilizzazione.

Tel. +39 0731 61531
www.orionstyle.com



▼INDUSTRIE IFI

Si chiama Tonda, la vetrina gelato rotonda e rotante che unisce le potenzialità espositive delle vetrine alle capacità di conservazione del pozzetto. All'interno della vasca sono posizionate vaschette trapezoidali che, a gelateria chiusa, ruotano lentamente per attirare l'attenzione del cliente. La forma circolare, unita all'inclinazione di 7,5 gradi, favorisce una maggiore visibilità anche ai bambini; la chiusura ermetica e il movimento rotatorio delle vaschette garantiscono l'uniformità di temperatura e il perfetto mantenimento del prodotto. Con Tonda, esattamente come con i pozzetti, il gelatiere non ha più necessità a fine giornata di togliere le vaschette dalla vetrina e conservarle in appositi frigoriferi.

Tel. +39 0721.20021 - www.ifi.it

