

□ locali / tecnologia



IL GIUSTO FREDDO AIUTA A VENDERE

Le nuove frigovetrine, oltre a garantire una miglior conservazione dei cibi, ne esaltano l'esposizione, favorendo i consumi. Scoprite quali e come sceglierle

di Nadia Rossi

Negli arredi del bar, le attrezzature per il freddo svolgono un ruolo sempre più importante: permettono di presentare e conservare alla giusta temperatura e in modo igienico cibi e bevande. «È cresciuta la consapevolezza che siano uno strumento di lavoro importante - afferma Paolo Bocchini, titolare di Bocchini -. E le aziende offrono prodotti funzionali e curati nell'estetica. La tendenza è verso linee pulite, minimal, spesso frutto della mano di un designer. Così le vetrine finiscono per avere un ruolo sempre più importante nel promuovere il prodotto. Per dare spazio all'esposizione sono diventate più profonde: dai 70-80 cm ai 90-100 cm».

«Oggi la tendenza è di inglobare la vetrina nel banco - spiega Pamela Giombini, direttore marketing Ifi -, in modo da usare il piano superiore come piano di servizio. Si tende anche ad avere un maggior numero di celle frigorifere da sotto e retro banco, per poter differenziare le temperature di conservazio-

ne e servire il beverage "al giusto freddo". Con Platinum Ifi Concept abbiamo scelto di porre in mostra i prodotti negli elementi refrigerati, con sportelli in vetro camera posti su alzate: vedere le bottiglie crea interesse».

Le funzionalità delle vetrine snack

Una classica vetrina snack ha una temperatura variabile tra +2 e +10 °C. Può essere con freddo ventilato (spesso a bassa velocità per non seccare il prodotto) o statica, che rispetta di più il contenuto ma non garantisce una distribuzione uniforme del freddo. C'è anche il modello a diversi gradi di calore: «Le nostre vetrine a temperatura differenziata - spiega Enzo Di Serafino, direttore commerciale di Frigomeccanica - sono molto usate soprattutto a Roma: la mattina contengono brioches e dolci per la colazione, verso le 11 vengono raffreddate per lasciare posto all'offerta snack. Dove lo spazio lo permette, l'esposizione si amplia in larghezza e profondità e si riduce in altezza, dando maggior visibilità al prodotto anche grazie alla giusta illuminazione».

tecnologia / locali □



Bocchini

B45

Linee pulite e tratti eleganti per questa serie, disegnata da Pininfarina. La gamma comprende 4 moduli lineari (cm 114,5; 148; 181,5; 215) e 2 moduli curvi aperti a 30° e a 45°, su 3 altezze: cm 150, 135 e 112.

www.bocchini.it



De Blasi

Piazza Affari

Rigoroso e squadrato, è un modello dedicato al mondo dei mercati finanziari. I banchi refrigerati in acciaio inox hanno isolamento in poliuretano iniettato (densità 40 kg/mc).

www.deblasi.it



Enofrigo

Miami

Enfatizza al massimo le bottiglie, grazie all'illuminazione a Led inseriti lungo la cornice della porta e agli interni a specchio, che danno profondità. Bassi sia i consumi sia la rumorosità.

www.enofrigo.it



Frigomeccanica

Basic

Vetrina snack in vetro retro verniciato nero e acciaio inox lucidato. Disponibile in versione a tre ripiani (altezza 150 cm) oppure bassa (h 120 cm) al pari del piano mescola.

www.frigomeccanica.com

«Nella scelta, troppo spesso si privilegia l'estetica alla funzionalità - dice Moreno Marastoni, responsabile tecnico di Gasparini Frigoriferi -, senza comprendere le modalità di utilizzo di elementi come frigo e freezer. Spesso il sotto e il retrobanco subiscono forti stress, con continue aperture e chiusure non propriamente "morbide".

Di qui la necessità di prodotti robusti, realizzati con un sistema refrigerante che si sbrina automaticamente e ristabilisce con rapidità la giusta temperatura. Le vibrazioni devono essere minime e i consumi bassi, grazie al giusto isolamento».

Una vetrina verticale ben illuminata attira l'attenzione e incentiva i consumi. «Con i vani espositivi in vetro temperato e

ARMADI FRIGORIFERI, LA SOLUZIONE PER STOCCAGGI IMPORTANTI



ELECTROLUX

La gamma HD - Heavy Duty - di Electrolux comprende armadi da 700 e 1400 litri anche con porta a vetro e combinati frigo e freezer. Il controllo Eco-Smart, guidato da un software collegato a 4 sonde di temperatura (interno/esterno cella, evaporatore e condensatore), porta la macchina in sbrinamento solo quando si forma la brina sull'evaporatore.

www.electrolux-professional.it



IRINOX

Con il conservatore Irinox CP Multi - disponibile sia con porta in acciaio inox sia con vetrina - si possono gestire temperatura (da -30 a +15 °C) e umidità (da 40 a 95 UR%); l'ampio spazio di stoccaggio permette di organizzare al meglio le scorte. Garantisce un processo di sanificazione completo (brevettato).

www.irinox.com

□ locali / tecnologia

ISTRUZIONI RAPIDE

Precauzioni e consigli per l'uso degli apparecchi refrigeranti.

Armadio frigo a -2/+10 °C

- Per evitare la contaminazione tra alimenti, separare i prodotti finiti dalle materie prime oppure proteggerli con coperchi a tenuta o film per alimenti.
- Non introdurre prodotti in recipienti caldi: si formano condense che sgocciolano sugli altri alimenti e li contaminano; masse calde superiori ai 60 °C possono causare un'inversione del ciclo di refrigerazione.
- Gli alimenti inseriti devono essere a temperatura ambiente (se cotti, devono arrivare alla temperatura di conservazione in un massimo di 2 ore).
- Non riempire eccessivamente la cella: l'aria fredda deve aver modo di circolare senza problemi.
- Se il freddo è ventilato, è importante proteggere il prodotto con film alimentare o porlo in contenitori ben chiusi al fine di evitare il contatto con l'aria (e quindi l'ossidazione).

Armadio frigorifero a ≤-18 °C

- La gestione di questa attrezzatura è più semplice: vanno inseriti solo prodotti confezionati (dunque nessun problema di contaminazioni incrociate) congelati e surgelati, meglio se in busta e senza imballi.
- Le minori aperture non danno problemi di mantenimento della temperatura, dunque si possono stoccare maggiori volumi di prodotto.
- Quando si inseriscono nuovi prodotti è importante posizionarli dietro a quelli già presenti nella cella, per assicurare la rotazione del prodotto ed evitare di superare la data di scadenza; la shelf life è in media di 18 mesi.

Vetrina refrigerata +2/+10 °C

- Se il freddo è ventilato, proteggere i cibi con film alimentare.
- Mantenere il più possibile chiuse le ante, per assicurare il mantenimento della giusta temperatura interna.
- Non porre salumi e formaggi su contenitori o stuoie in legno, vimini ecc. su cui facilmente si annidano e moltiplicano batteri, muffe e parassiti.
- Porre i biglietti con composizione e prezzo (meglio se plastificati: si possono pulire), accanto al prodotto e non infilati con uno spillone: non è igienico.



Gasparini

Serie B, M, BMC

Massimo potere isolante e resistenza caratterizzano banchi bar e retro banchi di Gasparini Frigoriferi, in acciaio inox; sono disponibili con cassetti e sportelli anche vetrinati con illuminazione interna.

www.gasparinifrigoriferi.it



Ifi

Snack&Food

È disponibile in 6 diversi servizi (freddo ventilato, freddo/caldo, caldo bagno maria, caldo secco, gelato, pralineria), 3 lunghezze (da 100 a 150 cm) e 3 tipologie di vetri: bassi/alti, dritti, self.

www.ifi.it

un'illuminazione a Led che valorizza il contenuto - afferma Glauca Vesperini, product manager di Sagi -, l'esposizione di snack e piatti attira lo sguardo. La vista è un importante stimolo all'acquisto». Non vanno trascurate le operazioni di pulizia e manutenzione: le parti interne ed esterne vanno pulite con detergenti appropriati. Ove presente, è bene pulire sempre la vaschetta evapora-condensa dove, con l'acqua, si depositano anche i residui di cibo. Il condensatore va pulito ogni 15 giorni: se è intasato, la vetrina non lavora in modo ottimale.

Il freddo in cella: meglio armadi professionali

Armadi frigoriferi e freezer sono i magazzini dei prodotti: macchine professionali nate per lavorare a lungo in piena autonomia. I primi nascono per uno stoccaggio plurimo, come verdure, salumi e latticini, e permettono la regolazione della temperatura tra -2 e +10 °C. Il freddo statico stratifica in vari livelli di freddo, quello ventilato ne permette una distribuzione uniforme. Elementi da considerare nella scelta sono lo spessore di isolamento, angoli arrotondati, guarnizioni e supporti rimovibili per facilitare la pulizia e una corretta illuminazione per agevolare le operazioni di carico e scarico.

Occhio ai consumi. «Le nostre macchine - spiega Natale Miniero, trade marketing manager di Electrolux Professional - sono schiumate con ciclopenta-

tecnologia / locali □



Sagi

Luxor

Coniuga l'eleganza della forma e la massima valorizzazione del contenuto questa vetrina verticale, studiata con lo studio milanese di architettura Mussapi Design.

www.sagispa.it/luxor

no, un gas ecologico che aumenta l'efficienza di isolamento e permette un risparmio dal 10 al 40% sulla bolletta. Più la macchina è sollecitata con l'apertura/chiusura delle porte, più il vantaggio di questi modelli aumenta».

In fase di acquisto di un armadio frigorifero, la tentazione è di puntare su prodotti non professionali, meno costosi e, in apparenza, di pari resa. «È un grande errore - ammonisce Dino Dondi, responsabile ufficio progetti di Angelo Po - . Il mantenimento di una temperatura costante e del giusto grado di umidità è molto importante. Il processo di refrigerazione avviene tramite la sottrazione del calore dall'interno dell'apparecchiatura. Nelle apparecchiature professionali, grazie un sistema di

evacuazione della condensa con resistenza o sbrinamento a gas caldo, col calore si sottrae anche l'umidità in modo molto più efficiente rispetto a quelle domestiche. Inoltre gli armadi sono spesso posti in ambienti angusti, dove il ricambio d'aria è pressoché nullo: ciò mette in difficoltà il frigo "di casa", mentre quello professionale è tropicalizzato, cioè studiato per lavorare con temperature fino a 43 °C, senza problemi e con la massima garanzia igienica».

Vino bene in vista

Negli ultimi anni in un gran numero di locali sono comparsi gli espositori per il vino. I modelli più venduti sono a freddo statico, con temperature che variano a ogni ripiano in modo naturale, quelli più recenti sono ventilati. «Il vino si vende se il cliente lo vede - dice Filippo Traubio, responsabile commerciale di Enofrigo - : deve avere le bottiglie esposte ordinatamente a una temperatura che può variare tra 6 e 8 °C per i bianchi, e tra 14 e 18 °C per i rossi. Il cliente deve avere la possibilità di farsi attrarre dall'etichetta». ■