

**MARK UP**

**SPECIALE ATTREZZATURE**

# I banchi frigo sposano estetica e visibilità

di Salvatore Ippolito

**Linee essenziali e stile vintage per valorizzare i prodotti freschi e creare un ambiente confortevole**

Lo sviluppo di soluzioni che prediligono l'aspetto della massima esposizione dei prodotti sta diventando una delle linee guida per la progettazione degli spazi dei punti di vendita. Innovazione nei format dei supermercati, innovazione nell'ambito delle aree che nei punti di vendita sono dedicati alla gastronomia e alla vendita dei prodotti freschi. Cambiamenti nella progettazione degli spazi dei punti di vendita che hanno avuto origine nelle superfici altamente specializzate e che stanno coinvolgendo sempre di più la grande distribuzione. Gli obiettivi sono quelli di rendere più accogliente il punto di vendita e di valorizzare i prodotti esposti, di fare in modo che il consumatore si aggiri all'interno degli spazi e trovi nei punti di attrazione emozionali che attirano l'attenzione, di organizzare percorsi di ricerca e esplorazione per avvicinare la forma del supermercato a quella di un mercato cittadino o rurale. In questo percorso si collocano le nuove proposte di modelli di vetrine e banchi refrigerati che vengono fatte dai produttori. Le linee diventano essenziali, minimaliste, sia nella parte superiore sia in quella inferiore. Cambiano anche i materiali utilizzati con un utilizzo predominante del vetro utilizzato in forme sempre più lineari; per la realizzazione dei piani di appoggio si punta verso l'impiego di resine com-

posite facilmente lavorabili, mentre per le vasche che devono contenere i prodotti alimentari viene sempre di più utilizzato l'acciaio che consente di far risaltare i prodotti in vendita.

**Armonia con l'ambiente**

Arneg risponde alle nuove richieste della distribuzione di soluzioni d'arredo innovative che consentono la migliore valorizzazione di prodotti alimentari e l'ottimizzazione del servizio al cliente proponendo soluzioni che puntano a valorizzare gli aspetti di leggerezza, trasparenza e versatilità. I vetri delle soluzioni proposte sono diritti, con il risultato di eliminare i riflessi che possono deformare la visione dei prodotti esposti; allo stesso tempo sono eliminati gli elementi tecnico-strutturali che generalmente impediscono la visibilità di quanto è disposto nella vasca. È il caso di Baden Atb, presentato in anteprima alla fiera di Düsseldorf, che nasce dalla combinazione del modello "vetrina alta a servizio" e del modello "self service" per esaltare la trasparenza, l'estetica e la valenza emotiva del prodotto in esposizione. La scelta fatta da Arneg è consistita nell'eliminazione del retro banco per esporre frontalmente tutti i prodotti; in linea con il banco viene inserito l'avanbanco, ossia

Linee essenziali e pultite per il modello Bistrot di Eurocryor Epta che utilizza il bianco come all'insegna della luminosità

Nel modello Bistrot di Eurocryor Epta, i vetri sono diritti e completamente sprovvisti di montanti e l'apertura è ammortizzata con ribaltamento del frontale

86

settembre\_2012




**MARK UP**
  
**SPECIALE ATTREZZATURE**

una torre di cristallo che, in versione refrigerata o dry, permette di esporre e mettere in primo piano il prodotti che il punto vendita sceglie di valorizzare. Baden è stato utilizzato nella sezione salumi, latticini e gastronomia di Eat's aperto a Milano e nel nuovo punto di vendita Coop di Novoli di Unicoop Firenze inaugurato nel maggio del 2012. Ancora alla Coop di Novoli, Arneg ha posizionato diverse tipologie di banchi per il servizio e il self service che nell'estetica delle forme e nel tipo di materiali costruttivi si armonizzano perfettamente all'ambiente.

Lungo le pareti del punto vendita trovano collocazione i banchi per il take away di carne e pesce e un top di gamma, come il modello Chicago per la carne servita. Si tratta di un banco con un'ampia e elegante vetrina curvilinea ribaltabile e retro illuminata, progettato e costruito in origine per il mercato statunitense, dove la modalità di esposizione della carne deve rispondere alle forme con cui la carne viene venduta in quel mercato specifico. Impiegato in un'area geografica come la Toscana, nella quale la carne rappresenta una categoria alimentare significativa del territorio, Chicago consente di mantenere condizioni ottimali per la conservazione del prodotto e per la valorizzazione della sua appetibilità. Dotato di evaporatore nella parte alta e serpentina nella parte bassa il banco Chicago è adatto per la conservazione della carne



e per la sua valorizzazione anche dal punto di vista estetico.

**Stile vintage**

Con Bistrot a marchio Eurocryor Epta coltiva lo stile vintage e la massima visibilità. Il banco Bistrot della linea Flexible è la nuova soluzione Eurocryor; eclettico e dal design minimalista è caratterizzato dal vetro dritto e da linee essenziali che vogliono ricordare il rigore e il gusto retrò delle botteghe di una volta. I vetri sono dritti e completamente sprovvisti di montanti e l'apertura è ammortizzata con ribaltamento del frontale; in questo modo è garantita la massima visibilità sul prodotto senza rinunciare a offrire requisiti di alta praticità anche per l'operatore. Disponibile in un'ampia gamma di configurazioni, dimensioni e rivestimenti, Bistrot punta a soddisfare le esigenze di diverse tipologie di punti vendita che si propongono di avere un layout raffinato. Nata per rispondere alla richiesta di aree multi-prodotto Bistrot è quindi una vetrina flessibile, disponibile nelle varianti Panorama, per la gastronomia, Torre, dedicata a pralinerie e cioccolaterie e Vista, per le bibite take away. Bistrot, si

Il modello Chicago di Arneg è una delle ultime novità ed è specificatamente progettato per la carne servita

con nota per l'elevato grado di personalizzazione anche nelle finiture; sono, infatti, disponibili una vasta gamma di rivestimenti colorati, essenze di legno e allestimenti con luci a Led, all'interno e sul frontale, per enfatizzare i prodotti, contenendo i consumi energetici.

Un'ulteriore variante di questo banco è Bistrot "Mozzarella": munita di una speciale vasca in acciaio Aisi 316 può essere utilizzata per l'esposizione e la vendita di prodotti caseari. Appositamente studiata per le mozzarelle, è dotata di un doppio dispositivo per mantenere il liquido della merce contenuta all'interno a una temperatura costante, tra i 15 e i 18 gradi centigradi, evitando così il rischio di deterioramento del prodotto. In Bistrot Mozzarella è possibile, inoltre, avere tre vasche separate con differenti temperature di controllo, oppure dei semplici separatori per i prodotti.

Eurocryor, infine, potenzia la sua presenza nei reparti gastronomia, con Bistrot "Tavola Calda". Si tratta

dell'evoluzione nel concetto di un banco tipicamente pensato per il freddo; consente di scegliere fra tre diverse modulazioni di caldo: umido, secco e con piastra in vetro temperato. Sobrio e razionale, lineare ed essenziale, Bistrot Tavola calda, introduce la funzionalità di caldo-umido, che prevede un sistema di riscaldamento, a ventilazione, superiore e inferiore. È inoltre dotato di un sistema per l'umidificazione dell'aria in modo da garantire una maggiore morbidezza dei prodotti per tempi più lunghi.

**Flessibilità**

La crescente domanda di vetrine refrigerate per i banchi dei reparti serviti che, oltre a garantire elevatissime prestazioni e condizioni di perfetta conservazione dei prodotti, offrono un design accattivante in grado di adattarsi e integrarsi con l'arredamento sempre più curato dei punti vendita, ha portato Oscartielle a ampliare la sua offerta con il modello Zara, una vetrina ventilata che può essere composta per ottenere una superficie di esposizione che può andare da 1 mq della versione standard ai 3 mq, per temperature di esercizio nel range fra 0 e 4 °C. Zara ha i vetri dritti e ha un'ampia capacità di inserirsi in qualsiasi tipologia d'arredamento grazie alla possibilità di esser rivestita dagli arredatori sul luogo in cui deve essere utilizzato, dando risultati estetici di buon pregio. La riscoperta dei vetri dritti e le possibilità di personalizzazione, offre risultati che possono soddisfare il gusto tipico e la caratterizzazione del punto vendita. ■



Oscartielle con il modello Zara propone una vetrina ventilata in grado di inserirsi in qualsiasi ambiente dal design ricercato