

FOOD

SERVICE



SAN BENEDETTO

Bar Specialist



LA NUOVA LINEA DI THÈ
E BEVANDE BASE FRUTTA
DEDICATA AL CANALE BAR

IMPIANTI DI AERAZIONE

INNOVAZIONE TECNOLOGICA E SOSTENIBILITÀ SONO ALLA BASE DELL'OFFERTA DEI PLAYER DEL SETTORE

Fabio Denti

© Riproduzione Riservata

Highlights



QUALITÀ DELL'ARIA

È un aspetto fondamentale per i pubblici esercizi e il mondo dell'hotellerie



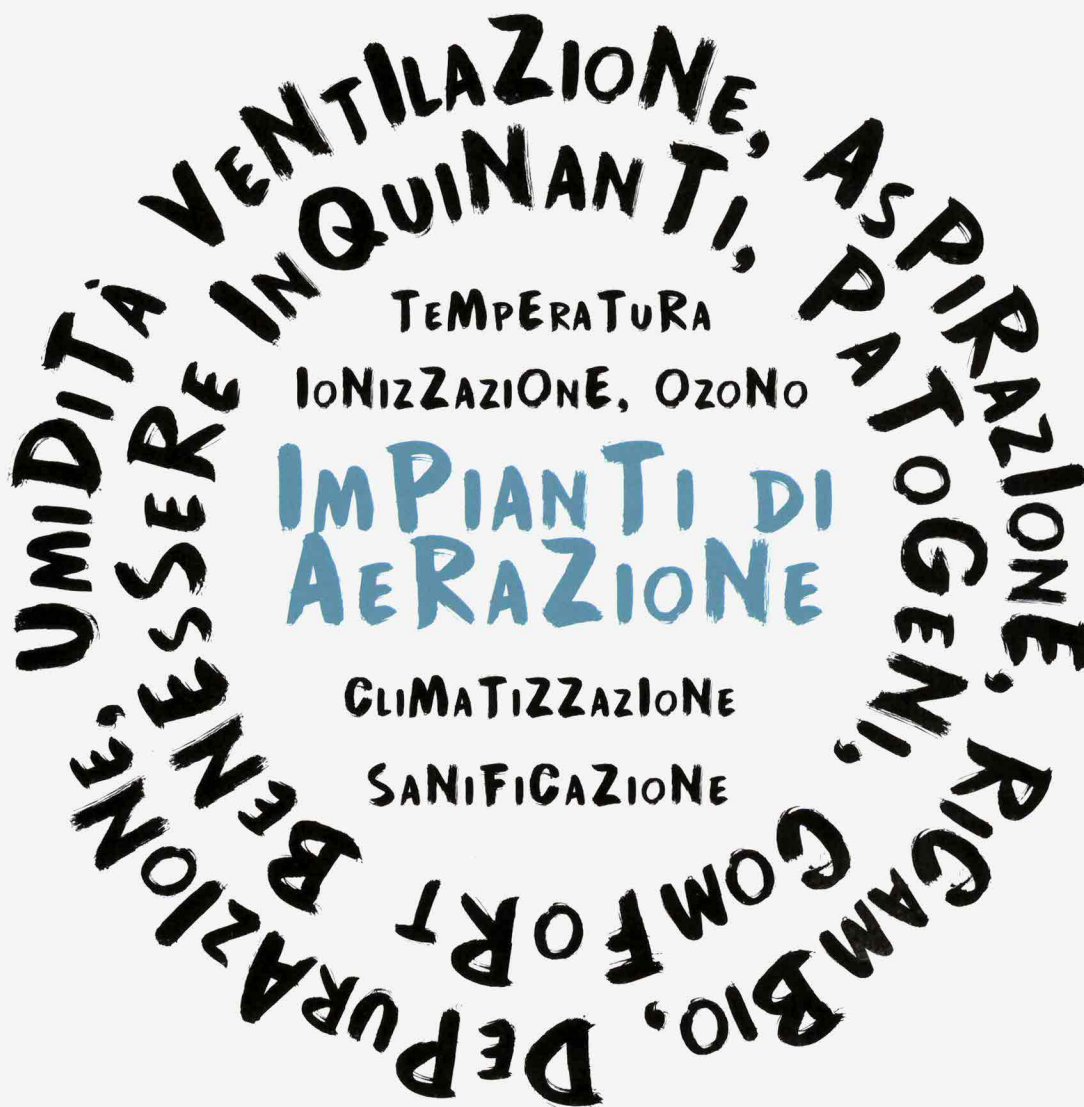
DEPURAZIONE

È indispensabile per eliminare cattivi odori, inquinanti e agenti patogeni



SOSTENIBILITÀ

Le soluzioni proposte dalle aziende mettono al centro la sicurezza e la salute delle persone



Impianti di aerazione, cappe e, più in generale, tutti i sistemi di climatizzazione e depurazione dell'aria, sono una presenza indispensabile nelle cucine e in tutti gli altri ambienti di ristoranti, bar e hotel.

Una buona circolazione d'aria, un'aspirazione costante e una depurazione mirata infatti sono fondamentali per rendere ottimale il clima degli ambienti e, di conseguenza, l'esperienza dei clienti e il lavoro del personale.

Da sottolineare che dopo l'esperienza della pandemia di Covid, un'adeguata e costante circolazione dell'aria è, oggi, comunemente considerata meno prioritaria rispetto alla presenza di sistemi di climatizzazione e riscaldamento, ma il numero di effetti collaterali associati a un ristorante poco ventilato sono notevoli e per questo motivo non andrebbe assolutamente trascurata.

Prima di vedere le proposte di alcuni player del settore, soffermiamoci sul mercato della climatizzazione in Italia, che, secondo i dati di **Assoclimate**, **associazione aderente ad Anima-Confindustria**, ha mostrato dinamiche piuttosto complesse e contrastanti nei primi sei mesi del 2024 (*ultimi dati disponibili, ndr*), con una combinazione di crescite delle vendite in alcuni settori, affiancate da cali in altri.

“Nel comparto delle apparecchiature a espansione diretta, una delle categorie merceologiche economicamente più significative, **i climatizzatori monosplit hanno registrato un incremento del 14,5% a volume e del 4,6% a valore** – dichiarano da Assoclimate –. Più modesta la performance dei sistemi multisplit che, pur mostrando una piccola crescita a volume (+2,7%), hanno subito un leggero calo a valore (-1,7%). Per i sistemi miniVRF e VRF



OLTRE A UNA OTTIMALE CIRCOLAZIONE DELL'ARIA, È NECESSARIA UNA CORRETTA CLIMATIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI

sono stati invece rilevati numeri positivi sia a volume (+6,6%) sia a valore (+7,6%)”. Ha invece mostrato sofferenza il comparto delle apparecchiature idroniche condensate ad aria: dopo anni di crescita costante, la rilevazione di Assoclimate riporta a fine giugno 2024 un dato complessivo negativo (-24,2% a volume e -16,6% a valore), con una diminuzione significativa, rispetto allo stesso periodo del 2023, soprattutto delle

vendite di pompe di calore idroniche destinate al settore residenziale. I modelli con potenza fino a 10 kW hanno infatti visto un calo del 24% a volume e del 34,3% a valore, mentre per le unità con potenze da 11 a 17 kW le riduzioni sono state rispettivamente del 36,4% e del 44 per cento.

Altre tendenze messe in luce dalla rilevazione di Assoclimate sono state la crescita, sia a volume che a valore, dei condizionatori packa-

ged e rooftop (+14,8% e +18,8%) e delle centrali di trattamento aria (+6,3% e +11,9%) e le performance positive in termini di volumi di vendita, ma con una flessione a valore, per i condizionatori trasferibili (+6,1% e -1%) e i gruppi frigoriferi con condensazione ad acqua (+34,7% e -9,7%).

“A fine giugno 2024 – spiegano da Assoclimate – **i condizionatori monoblocco e le unità terminali hanno registrato decrementi sia a volume sia a valore**, con flessioni rispettivamente del 15,8% e 10,6% per i primi e del 3,8% e 1,4% per le seconde, mentre le pompe di calore per la sola produzione di acqua calda sanitaria hanno subito un calo del 30,1% a volume e del 31,8% a valore”.

La rilevazione di Assoclimate, va infine notato, ha registrato una leggerissima flessione a volume (-1%) e un incremento a valore (+28,8%) per i sistemi per la ventilazione meccanica.

In questo contesto di mercato, è d'obbligo aggiungere che i player che operano nella realizzazione di impianti di aerazione, climatizzazione e depurazione, puntano soprattutto su tre asset: innovazione, efficienza e sostenibilità al servizio dei clienti.



VORTICE

La depurazione a misura di ristorante



Depuro Plus è consigliato in tutti quegli ambienti dove c'è circolazione continua di persone con permanenza duratura

Vortice propone un'ampia gamma di soluzioni che utilizzano tecnologie indispensabili per diminuire il rischio della diffusione di virus, batteri e muffe, oltre a polveri, acari e pollini stagionali. Nella categoria dei prodotti per la depurazione e la sanificazione rivolta al mondo della ristorazione e ai bar spiccano i **Depuro Plus Evo, consigliati per tutti quegli ambienti dove il flusso delle persone è continuo e la permanenza duratura.**

Queste apparecchiature agiscono efficacemente sull'aria degli ambienti dove sono stati collocati perché ogni macchina utilizza ben due processi: la depurazione e la sanificazione.

La depurazione avviene mediante l'azione filtrante dei filtri assoluti HEPA H14 capaci di trattenere il 99,995 % di inquinanti. In questo modo si catturano le polveri sottili e le goccioline microscopiche prodotte da tosse o starnuti che possono essere veicolo di virus e batteri.

La sanificazione, ottenuta grazie al processo di fotocatalisi la cui efficacia contro il virus SARS-CoV-2 è comprovata dalle verifiche condotte presso il Dipartimento di Scienze Biomediche e Cliniche 'Luigi Sacco' dell'Università degli Studi di Milano, neutralizza le cariche virali e batteriche azzerandone la pericolosità.

Tutti i modelli non richiedono installazione, ma la semplice presenza di una presa elettrica per l'alimentazione e sono dotati di rotelle e maniglie per facilitarne gli spostamenti da un locale all'altro in funzione delle diverse esigenze.

ZANUSSI PROFESSIONAL

Cappe innovative, versatili e silenziose

Zanussi Professional propone un'ampia gamma di sistemi di ventilazione e cappe dedicate al mondo della ristorazione. In particolare, le referenze dell'azienda sono potenti, innovative, dotate di filtri a labirinto in acciaio inox e disponibili in varie dimensioni per soddisfare tutte le esigenze degli operatori e garantiscono una soluzione razionale e flessibile ai problemi di ventilazione derivanti dalla cottura.

Tre sono le peculiarità dell'ampia gamma: **versatilità, grazie al loro aspetto sottile e compatto che permette di adattarsi a qualsiasi tipo di cucina;** massima igiene, essendo i prodotti dotati di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, facilmente estraibili per il lavaggio; silenziosità, con un basso livello di rumorosità e alte prestazioni garantite da Zanussi Professional.

La gamma è suddivisa in diverse linee, tra cui le cappe serie Master, che, per il particolare profilo e la limitata altezza di installazione, rappresentano un'ottima soluzione per locali con il soffitto basso, e le cappe serie Block, che forniscono una soluzione razionale e versatile ai problemi di aspirazione sopra la maggior parte delle apparecchiature di cottura. Grazie alla sagoma con frontale inclinato che garantisce un aspetto snello e poco ingombrante, le cappe Block sono particolarmente indicate su cucine di piccole dimensioni.



Le cappe serie Block sono ideali per le cucine dei ristoranti

SCAMINOX

Risparmio energetico e purificazione



Le cappe Scaminox a flusso bilanciato migliorano il deflusso dei fumi verso la superficie filtrante

Scaminox è un'azienda veneta specializzata nella produzione, progettazione, fornitura e montaggio di cucine professionali, cappe con impianti di aspirazione e arredamenti in acciaio inox. Innovazione e sostenibilità sono alla base della realizzazione delle cappe e degli impianti di aspirazione, prodotti in acciaio inox aisi 304 con finitura scotch-brite.

I pannelli hanno pieghe antitaglio lungo i bordi per una maggiore sicurezza dell'operatore e sono complete di staffe regolabili per il fissaggio a parete.

Nel 2023 Scaminox ha lanciato sul mercato una nuova gamma di cappe a flusso bilanciato, che oltre a migliorare il deflusso dei fumi verso la superficie filtrante, riduce notevolmente la depressione nell'ambiente grazie alla compensazione del flusso d'aria, diminuendo, quindi, i costi energetici, con un abbassamento notevole delle spese di riscaldamento e condizionamento.

Inoltre, l'azienda si è concentrata sui nuovi sistemi di purificazione a carboni attivi e a UV tramite raggi ultravioletti

per eliminare qualsiasi problema relativo a cattivi odori di cottura.

È d'obbligo infine sottolineare che Scaminox segue il proprio cliente dalla consulenza per scelta del tipo di impianto di aspirazione all'installazione della canna fumaria, fino al post vendita per tutte le operazioni di manutenzione dell'impianto stesso.