

traliccio triangolare

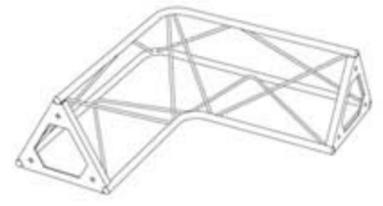
- lato 12,5
- correnti in tubo: ø 14 mm
- lunghezze disponibili
- trattamenti effettuabili
- verniciatura

Il problema era quello di realizzare una struttura sopra i quattro banconi che fosse sia veloce da montare che da smontare e che potesse emanare luce. Solitamente i sistemi di tralicci industriali vengono utilizzati per stand espositivi economici e per la loro facilità di trasporto. Questi spesso e volentieri sono oggetti che passano in secondo piano rispetto al luogo di permanenza anche se fondamentali perché strutturali. Da questi presupposti è nata l'idea di applicare l'illuminazione sul traliccio stesso. Così facendo si è creato un richiamo ai posti di applicazione dell'oggetto, e un sistema di illuminazione particolarmente curioso e interessante. All'interno del traliccio è applicata una fascia di led che è fissata dall'esterno da piastre ad incastro. Il sistema di illuminazione a led per luce diretta è applicato al traliccio in acciaio inox satinato AISI 304 ad ogni dieci centimetri, mentre l'alimentatore elettronico è integrato nei banconi.

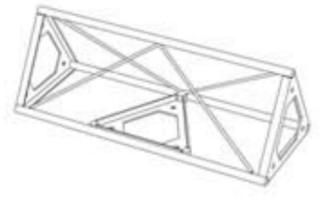
- 1 led 6.000H Halo G4/4y6
 - Risparmio del 20% di energia elettrica senza sacrificare la qualità della luce.
 - Dura fino a 3 volte di più rispetto alla versione standard, lunga durata fino a 6.000 ore.
 - La nuova tecnologia Xenon Halogen aumenta la luminosità del led.
 - Eccellente qualità della luce per tutta la durata della led.
 - La riduzione di generazione di calore permette una diminuzione dei costi di condizionamento.
 - I led 6.000H Halo G4/4y6 consentono un risparmio di energia del 17/20% rispetto alle lampade tradizionali.
- 2 Cavo di alimentazione che collega tutti i led l'un l'altro con l'alimentatore elettronico che è integrato nei banconi.
- 3 Piastra di fissaggio led al traliccio, removibile in caso che si fulmini un led.

traliccio - scala 1:10

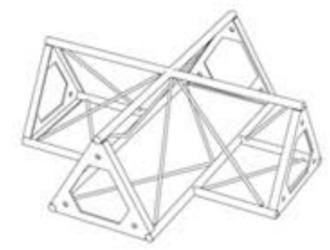
Curve utilizzate



curva 90° piana



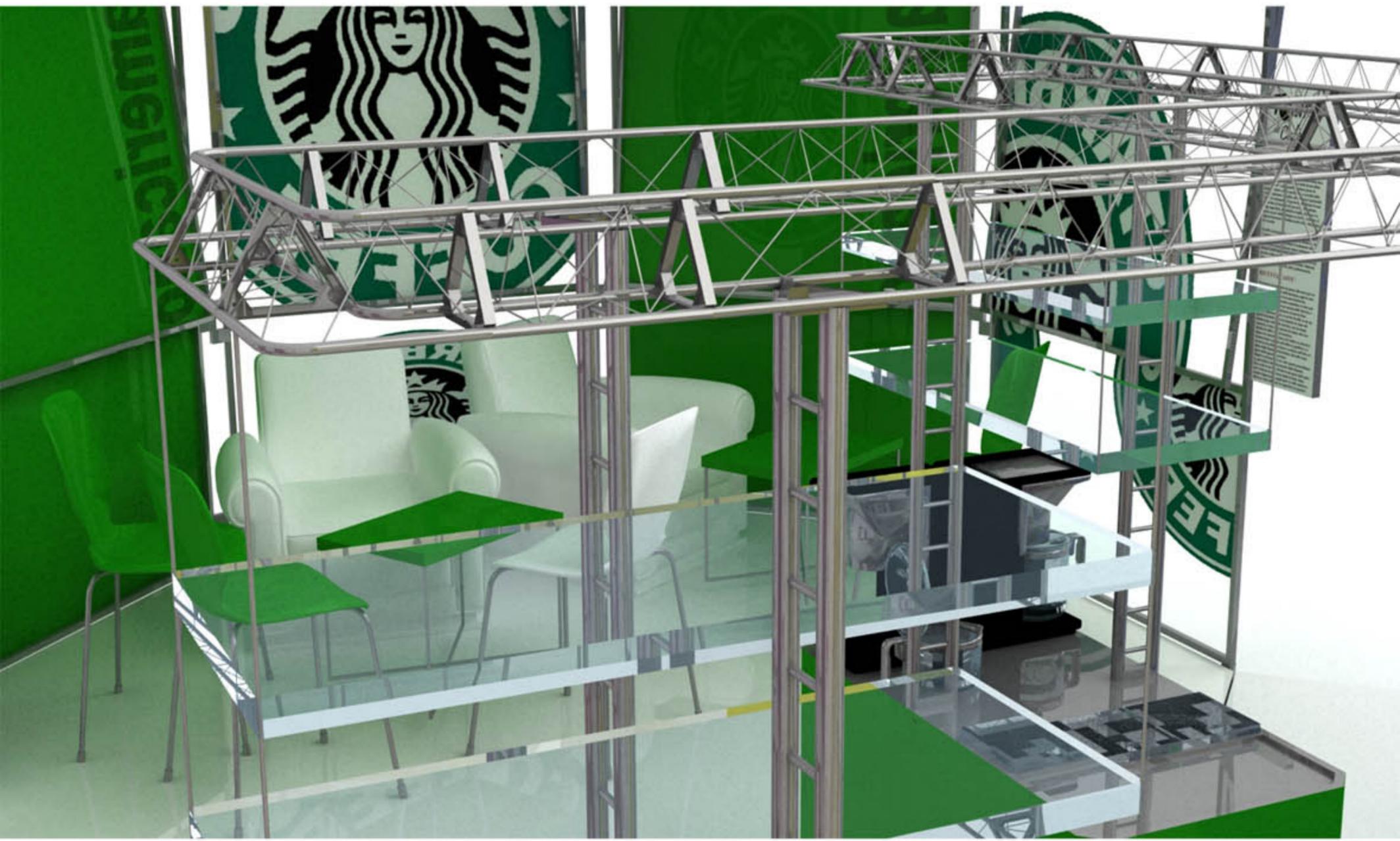
traliccio con piastra per colonna



croce

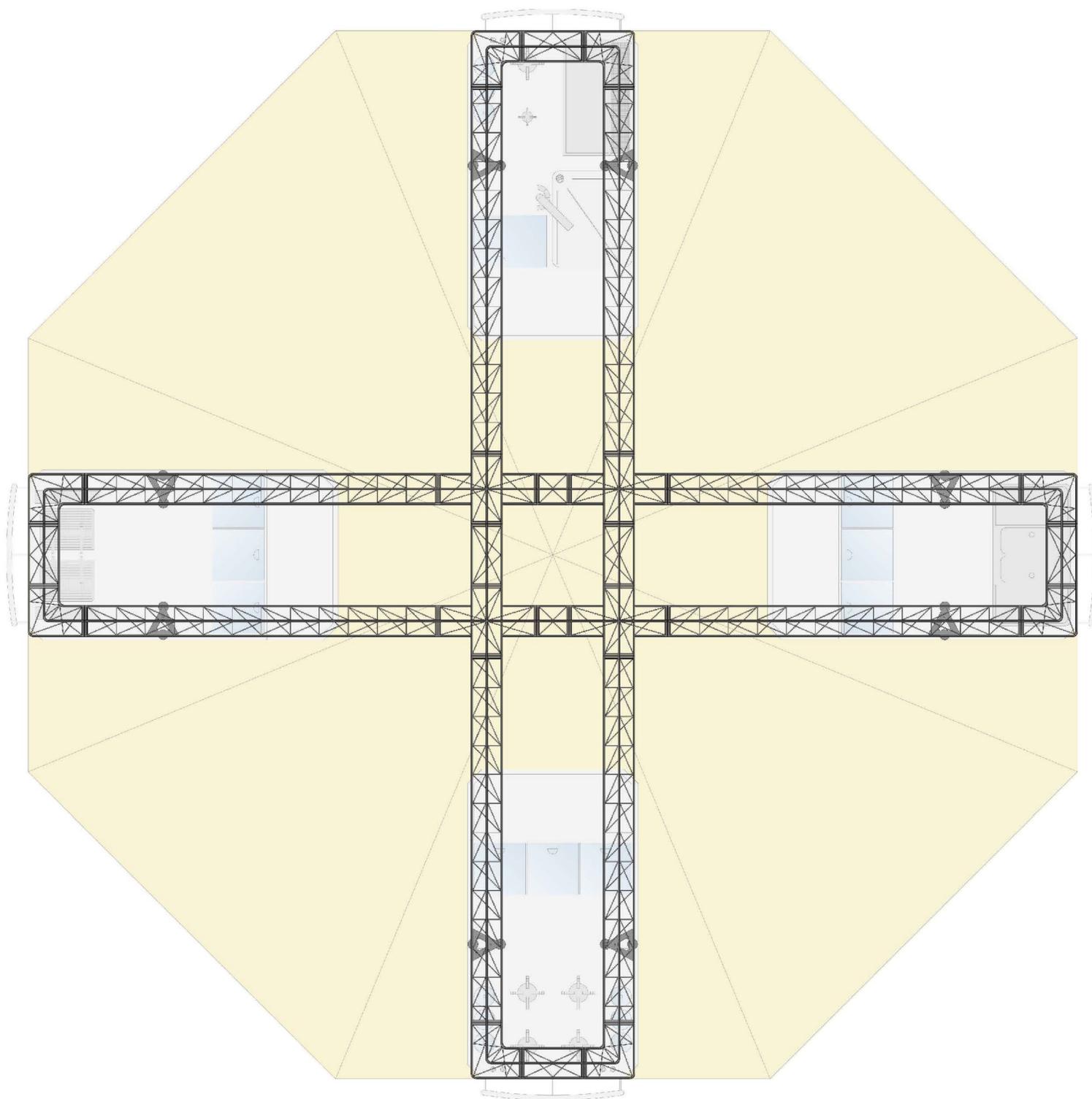


12,5





sezione A1 A2 - scala 1:10



pianta box centrale - scala 1:10



concept

progetto

MULTICULTURE

«Ci sono alcuni luoghi che fanno emozionare più di altri, quando siamo lì dentro ci riconnettiamo a una memoria personale, familiare, onirica e proviamo una sensazione di profonda tenerezza e vulnerabilità, è come se quell'emozione si generasse nella coincidenza con un passato che ha avuto valore, che è stato condiviso; gli odori, i colori, lo spazio e la luce, i modi di fare e dire, le cose, gli occhi delle persone con lo stesso paesaggio impresso.

«Alla scoperta di nuovi mondi del caffè. Spazi differenti per differenti caffè, zone di degustazioni associate a dolci tipici che risaltano il gusto della bevanda. L'esperienza multiculturale vuole far tuffare completamente il degustatore nella cultura del caffè scelto.



VIAGGIO

«L'esperienza del viaggio la leggerezza e la precarietà che si accompagnano al viaggiare, il fatto che, quando viaggi, in fondo non possiedi nulla e non sei nessuno. Viaggiare è anche fare incontri. Fondamentalmente il viaggiare è incontrare persone, spesso straordinarie, che riescono a cambiarti la vita. Solo conoscendo le persone di un paese si può riuscire a comprendere la cultura di quel paese.

«Un viaggio tra differenti sensi del caffè, tra sapori e gusti, tra culture e tradizioni. Il viaggio degustativo non si ferma solo alla bevanda ma continua anche con i cibi solitamente associati al caffè nei diversi paesi.



RELAX

«Prendersi un attimo tutto per se, non curandosi di quello che ci circonda, concedersi una pausa di tranquillità con cui rigenerarsi. Il relax non solo fisico ma anche psichico un abbandono totale. Una sosta che ti concedere per un attimo l'evasione fittizia del corpo ma vera della mente, viaggiare rilassandosi con il pensiero.

Il relax inteso anche come coinvolgimento dei cinque sensi per un'abbandono completo al caffè. Rilassarsi grazie alle note aromatiche del caffè, oppure a una piacevole aroma al palato.



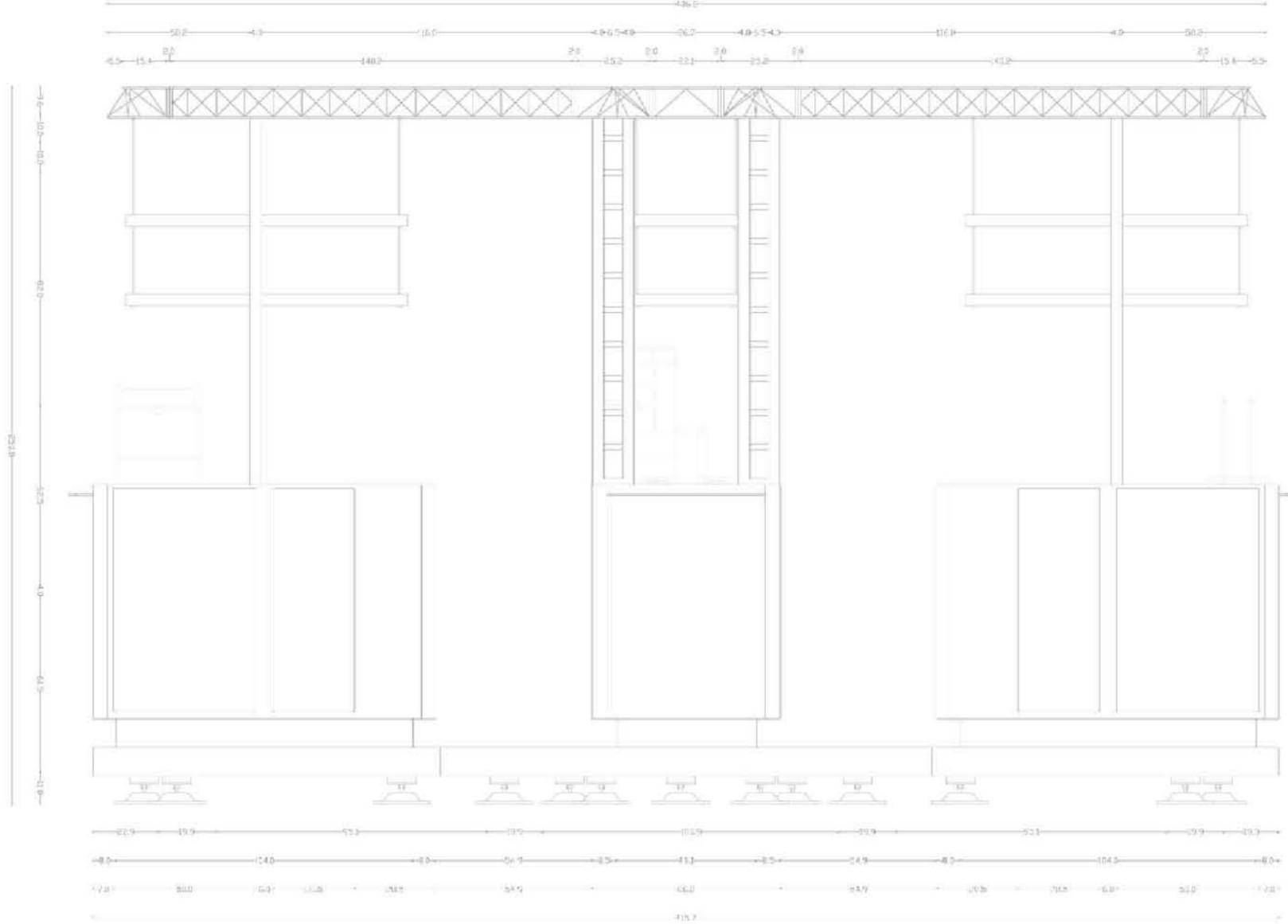
target

CURIOSITA'

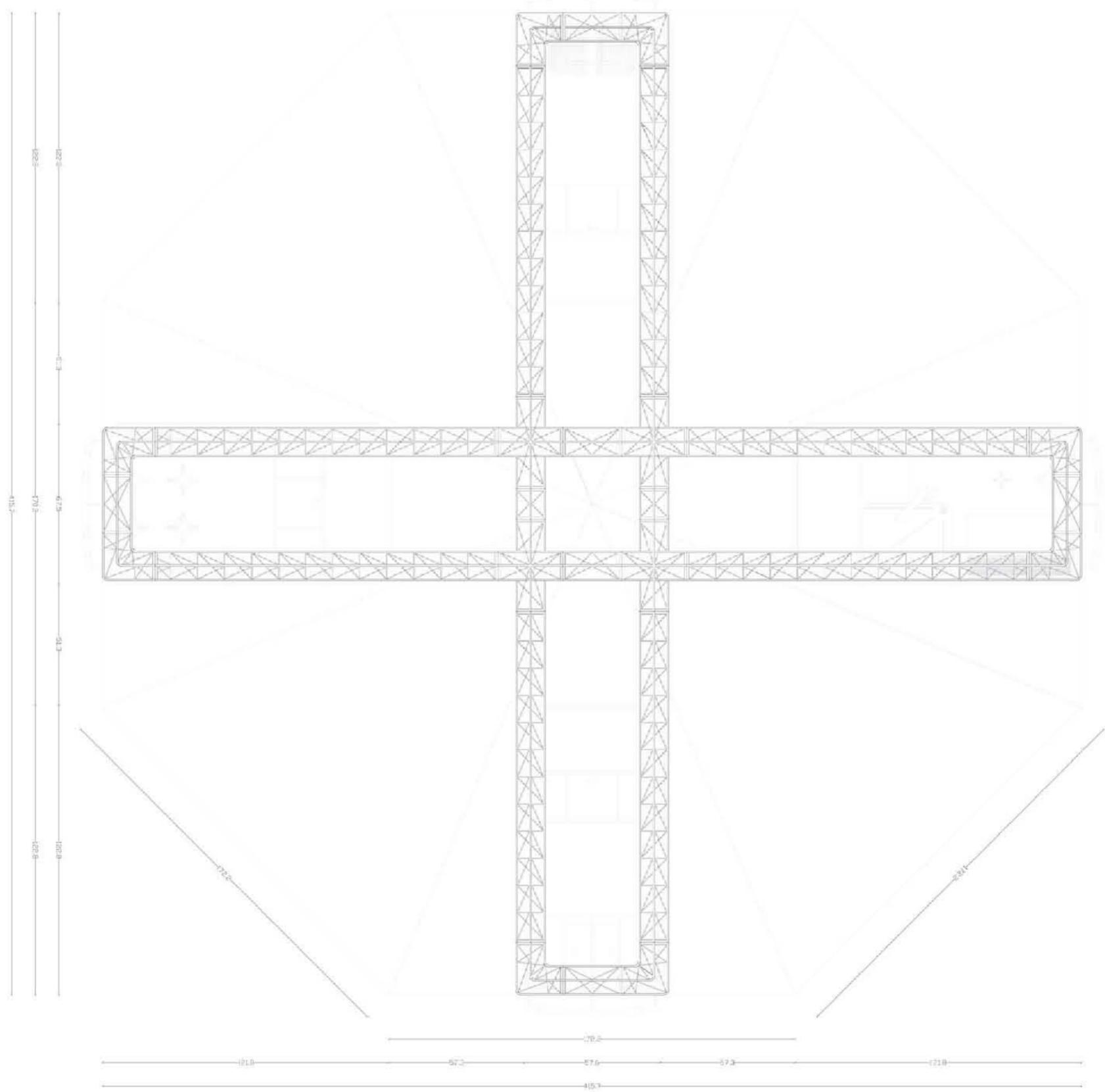
«La vita si conosce dapprima attraverso i sensi e non attraverso il pensiero; basti pensare ai piccoli bambini che toccano, leccano, annusano in continuazione, età questa in cui non sappiamo niente, ma cerchiamo di entrare in contatto diretto con la realtà per capirla. I giovani si caratterizzano per un costante desiderio di curiosità quasi carnale, un istinto irrazionale nel ricercare ogni nuova esperienza.

«I giovani hanno il desiderio di muoversi, di collocare la loro curiosità dove vogliono, essere in un certo senso liberi per entrare più tardi possibile nel meccanismo della vita. Il progetto prende come target una fascia di età giovane, quella tra i 23 e i 27 anni.

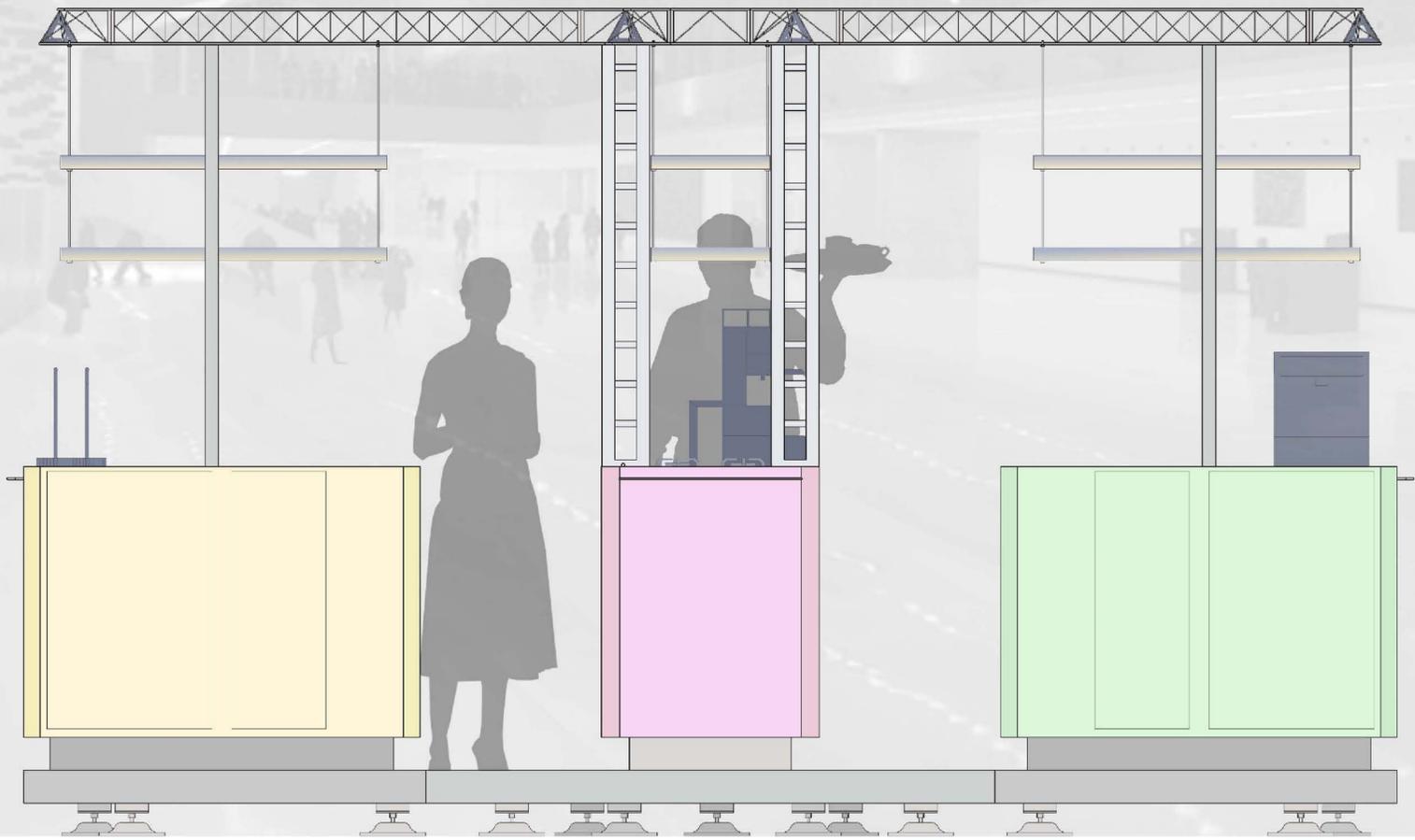




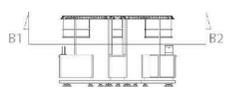
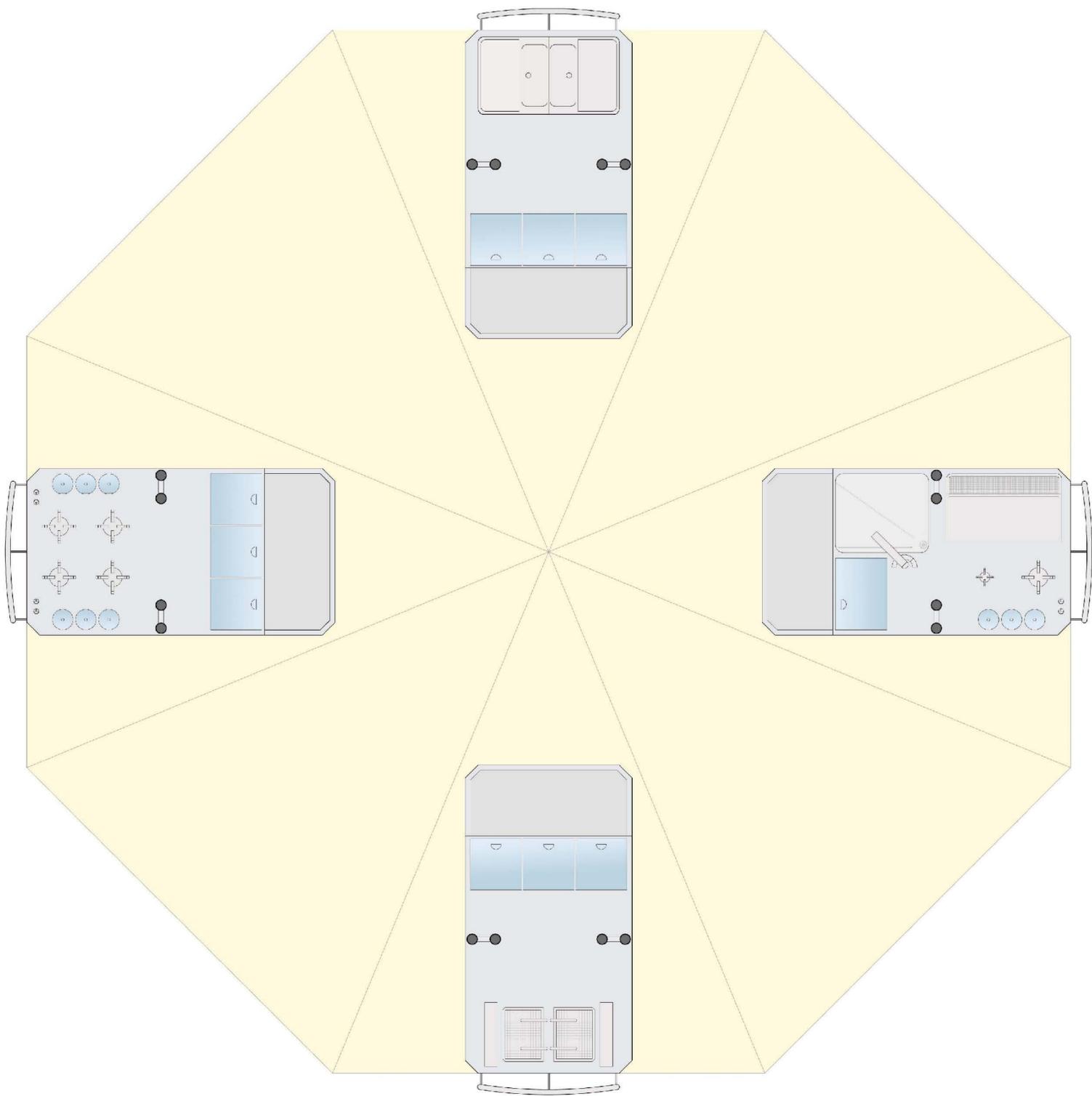
prospetto - scala 1:10



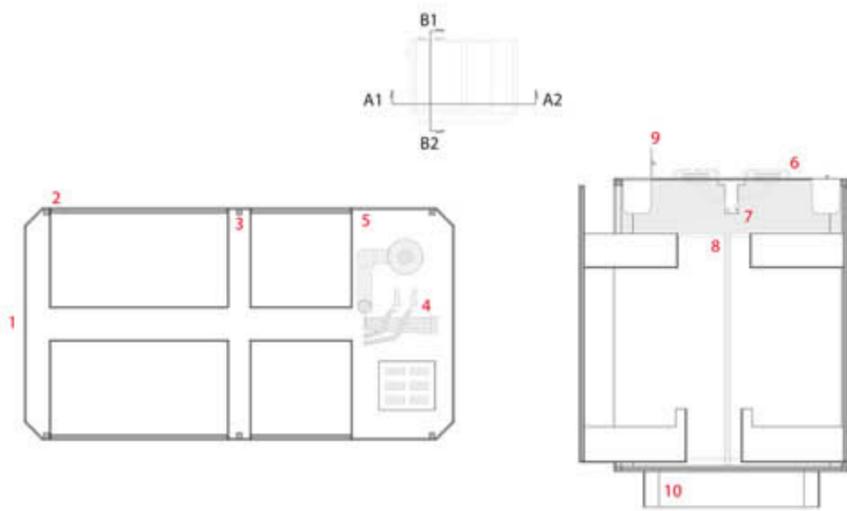
pianta - scala 1:10



prospetto - scala 1:10



sezione B1 B2 - scala 1:10



- 1 struttura esterna in lastre d'acciaio AISI 304
- 2 sportelli in acciaio inox AISI 304 costituiti da doppia parete per garantire rigidità e evitare flessioni critiche da parte del materiale
- 3 griglia strutturale in acciaio con tubolare pieno
- 4 kit di connessione bancone
- 5 zona ispezionabile per eventuali urgenze
- 6 bruciatore in acciaio
- 7 struttura canalizzante tubi, per evitare il contatto con i cassetti
- 8 binari cassetti
- 9 contenitore caffè integrato nel bancone
- 10 basamento per non rendere visibili fili e condutture



Bruciatori EcoFlame

Il piano di cottura a gas durante il processo di combustione emette sostanze tossiche come l'ossido di carbonio, nocivo alla salute delle persone, e l'ossido di azoto, una delle cause del buco dell'ozono. Per ottenere migliori prestazioni di cottura, bassi consumi e una ridotta emissione di sostanze nocive, i bruciatori devono garantire un corretto processo di combustione e la totale stabilità della fiamma, che deve essere azzurra, continua ed uniforme. Le tour de café, su due suoi piani cottura a gas utilizza i nuovi bruciatori EcoFlame, soluzione innovativa che garantisce massima efficienza e riduce al minimo le emissioni di sostanze tossiche. L'emissione di monossido di carbonio, infatti, è meno della metà rispetto a quanto richiesto dalla severa normativa europea.

Accensione automatica

I piani di cottura turco e italiano sono dotati di accensione automatica sulla manopola. È sufficiente premere e ruotare la manopola per accendere e regolare la fiamma.

Sicurezza gas

Le fughe di gas dal piano cottura possono rappresentare un rischio, soprattutto in luoghi affollati come quelli dei bar. Basta poco a provarle! Per risolvere questo problema ed evitare ogni pericolo, tutti i piani di cottura a gas sono dotati della Sicurezza gas, il dispositivo che blocca l'erogazione del gas in caso di mancanza di fiamma. Grazie a questo sistema di sicurezza, indipendentemente dalla posizione delle manopole, se non c'è fiamma non c'è neanche erogazione di gas.

Il suo funzionamento si basa sulla proprietà di alcuni metalli di generare corrente elettrica sottoposti al calore. La fiamma dei bruciatori, infatti, surriscalda la termocoppia che genera una micro corrente. Questa eccita un magnete che, a sua volta, aziona il meccanismo della valvola di immissione del gas. In caso venga a mancare la fonte di calore, cioè la fiamma del bruciatore, tutto il processo si interrompe chiudendo la valvola di immissione del gas, indipendentemente dalla posizione della manopola di comando.

Touch Control

Il piano francese è caratterizzato dall'interfaccia Touch Control che sostituisce i tradizionali comandi a manopola. È sufficiente sfiorare i tasti per attivare il piano ed impostare tutte le funzioni. Privo di manopole inoltre il piano si presenta come un'unica superficie liscia di acciaio, che risulta particolarmente facile da pulire data l'assenza di ogni ostacolo.

Funzionamento

Grazie alle diverse zone di cottura separate ed a temperatura regolabile, i quattro banconi consentono di cuocere caffè diversi alla perfezione.

Facili da pulire

Tutti i banconi "le tour de café" hanno un piano liscio che permette la pulizia completa di tutto il piano lavoro.

Movimento di apertura push-pull

Sistema di apertura push-pull di nuova generazione.

Monta cerniere del tipo spingente in numero proporzionale all'altezza, fornendo una spinta adeguata con la minima pressione delle dita.

Movimento di apertura

L'eccezionale scorrevolezza delle guide ad estrazione totale, unite ad una portata di 30 kg, permette al sistema push-pull di aprire cassetti anche molto pesanti.

