SNOWTECH OUS



SKADO
TECHNO

Prinoth®

EN

www.prinoth.com

snowlicious®

Prinoth



SKADO
TECHNO

Концепция

Ратрак PRINOTH, профессиональная кухня и высококлассный шеф-повар – вот три очень важных ингредиента успешного гастрономического мероприятия на свежем воздухе, проводимого там, куда люди отправляются в отпуск, на отдых, для занятий любимым видом спорта, куда сбегают от суеты повседневной жизни в поиске новых захватывающих впечатлений. SNOWLICIOUS представляет собой мобильное кафе, установленное на снегоуплотнительной машине, словно символ современной философии сервиса: качество, быстрота и простота.

Платформа состоит из переделанного ратрака PRINOTH и встроенной профессиональной кухни. Блюда готовятся при вас и подаются немедленно, как и должно быть в классическом передвижном кафе. Рецепты создаются знаменитым итальянским шеф-поваром Андреа Кампи, который придумал SNOWLICIOUS и гордо несет знамя высокой кухни, «Сделанной в Италии».

В отличие от грузовика, гусеничная машина PRINOTH идеально подходит для перемещения по самым разным покрытиям. Она легко передвигается по снегуи песку, способна добираться практически до любой высокогорной точки проведения мероприятия, и удивительно вынослива независимо от погоды. Будь то пляжная вечеринка или лыжные склоны, ярмарочные площади или фестивали – работа мобильного кафе SNOWLICIOUS впечатляет всегда.

Незабываемые ощущения являются неотъемлемой частью воспоминаний. SNOWLICIOUS – это идеальная концепция для проведения выездного мероприятия или презентации бренда, так как, с одной стороны, его платформа всегда гарантирует одинаково высокий стандарт качества, а сдругой стороны, его легко приспособить к любым деловым условностям и целевой группе. SNOWLICIOUS – отличный маркетинговый инструмент, который без особых усилий справится с любой площадкой.

Внешний вид и конструкция ратрака хорошо поддают с индивидуализации, поэтому его можно переделать под корпоративный дизайн любого бренда или компании. Но и исходный дизайн мобильного кафе SNOWLICIOUS во время общедоступных мероприятий впечатляет не меньше.Благодаря своим гастрономическим возможностям и умению добираться досамых труднодоступных точек, SNOWLICIOUS вполне может стать самостоятельным сюжетом для рассказа.

Концепция SNOWLICIOUS привлекает внимание и на снежном склоне, и на пляже, и в любой городской обстановке, и становится центральным местом любого мероприятия и настоящим послом марки. Арендуя или приобретая ратрак SNOWLICIOUS, вы можете быть уверены в получении того же уникального всестороннего обслуживания, что и всегда. Вперед к новым маршрутам!

SKADO TECHNO

Prinoth

Шеф-повар

Все началось с идеи, посетившей Андреа Кампи, когда он работал шеф-поваром в горном приюте. Проработав половину своей жизни в Милане, он устал от городской суеты и непрерывного созерцания роскошной столичной публики. Душа Кампи требовала естественного, более простого стиля жизни, и тогда он отправился в горы. Но кулинарное дело вдруг превратилось для него из простого в очень сложное занятие, так как обстановка сильно изменилась.

Ресурсы были ограничены, всё доставалось дорого, в том числе и ингредиенты для качественной еды. Кампи приходилось не только стоять у плиты – он участвовал во всех делах, требовавших внимания. Он научился пользоваться цепной пилой, когда ему понадобились дрова для камина. Он садился за руль ратрака, чтобы доставить продукты в приют. Он даже возился с двигателем, если у машины случались неполадки. Всё это не только нравилось ему, но и было абсолютно необходимым для обеспечения хорошего питания для гостей – в любую погоду и несмотря на нехватку персонала. Кампи был счастлив, а его голова отдыхала, и в это время к нему приходили новые идеи. Среди них был и SNOWLICIOUS – идея, объединившая все составляющие его счастья: кулинарию, технику и природу.
Его навыки и умения составили основу концепции, а концентрация на главном – свежих местных продуктах и готовности отправиться в самые неожиданные места – была высоко оценена. После этого Андреа Кампи принялся искать партнеров для реализации своей блестящей идеи.

Андреа Кампи является владельцем и шеф-поваром ресторана “Osteriaal Dosso” в г. Априка, что находится в долине Вальтеллина в итальянской провинции Сондрио. Там он оттачивал свои кулинарные таланты, устанавливая непрерывную связь с естественной средой, стараясь использовать местные ингредиенты, выращенные в регионе. Такой же подход к качественной еде он заложил в концепцию SNOWLICIOUS, взяв за основу философию уличного заведения и адаптировав ее к альпийскому ландшафту. В каждом регионе Кампи разработал для клиентов SNOWLICIOUS свою линейку блюд, качество которых непротиворечиво сочетается с бережным отношением к ресурсам.

SKADO TECHNO
Prinoth

Кухня

Первым, что потребовалось Андреа Кампи для воплощения его концепции, была, конечно, профессиональная кухня,которую он быстро нашел у итальянского производителя, находящегося не далеко от Тревизо. Уже на протяжении 35 лет фирма Prisma занимается изготовлением профессиональных и промышленных кухонь,сочетающих в себе традиции качества и инновационность.

Совместными усилиями авторам удалось вместить полноценное кухонное оборудование в компактный салон, предназначенный для транспортировки. Требовалось оснастить кухню самым современным оборудованием и в то же время оставить молодым и амбициознымповарам достаточно места, чтобы они могли быстро и свободноперемещаться при создании креативных блюд. Кухня состоит из двухотдельных зон: в левой части установлены раковина, посудомоечная машина, шкаф, холодильник и рабочая поверхность,которые поумолчанию включены в базовую конфигурацию SNOWLICIOUS.

Правая часть составляется из модулей и по запросу клиента может быть укомплектована индукционной плитой, грилем, грилем для барбекю, печью для пиццы и жаровней.

В стандартной комплектации кухня SNOWLICIOUS оснащается контактным грилем из нержавеющей стали. Однако заказчики могут переделать эту зонупо своему желанию. Вместо гриля за дополнительную плату можно установить различные устройства.

PRINOTH оказывает экспертную поддержку на стадии конфигурирования. Технические характеристики кухонного оборудования можно найти на обороте данной брошюры.Основным принципом расстановки кухонного оборудования в салоне SNOWLICIOUS является следование логике рабочего процесса, чтобы организовать повару достаточное пространство для творчества и эргономичное рабочее место. Плита и кухонные принадлежности отличаются и компактностью, и высокой функциональностью.







SKADO TECHNO

Prinoth

ТЕХНОЛОГИЯ PRINOTH

Как только Андреа Кампи придумал свою идеальную передвижную кухню с поваром внутри, он приступил к поиску подходящей платформы. Разумеется, она должна была подходить к любому типу почвы, быть надежной, безопасной и устойчивой. Внешнему виду также отводилось не последнее место. Разумеется, логичным было обратиться к лидеру рынка ратраков. А поскольку общая концепция подразумевала, что конструкция должна быть на 100% «Сделана в Италии», то выбор пал на компанию PRINOTH.

Нет неприступных гор, нет невыполнимых запросов – по такому принципу действует снегоуплотнительная техника PRINOTH, бороздящие склоны по всему миру уже на протяжении 50 лет. Компания из Випитено-Штерцинга гордится своей длинной и успешной историей, пропитанной новаторским духом ее основателя и конструктора Эрнста Принота. Благодаря заложенным им традициям ратраки PRINOTH славятся по всему миру непревзойденным сочетанием дизайна, передовых технологий и бережного отношения к природе.

Для SNOWLICIOUS подходят две из лучших моделей парка PRINOTH: в Европе – традиционная машина LEITWOLF, а в Северной Америке – агрегат BEAST. Свяжитесь с нашими консультантами, и мы подскажем, совместим ли ваш LEITWOLF или BEAST с концепцией SNOWLICIOUS.

SKADO TECHNO

Prinoth

ИДЕАЛЬНАЯ АЛЬТЕРНАТИВА

ДЛЯ ВАШЕГО

БЫВШЕГО В ЭКСПЛУАТАЦИИ РАТРАКА



SKADO TECHNO

Prinoth



Мероприятия и обслуживание

Каждое мероприятие характеризуется своими особенностями и ожиданиями, делающими его по-настоящему уникальным. SNOWLICIOUS – это решение, гарантирующее гибкую функциональность, прекрасное представление бренда и исключительно эффектный штрих к гастрономическому опыту вашей целевой аудитории.

ПРЕИМУЩЕСТВА SNOWLICIOUS:

+ Гибкость и мобильность, пригодность почти для любого ландшафта – будь то город, пляж или лыжный склон
+ Всепогодность и возможность круглогодичного использования.
+ Простота планирования расходов (в том числе на продукты и персонал)
+ Гарантия качества благодаря уникальной концепции меню и высокотехнологичному оборудованию.

ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ SNOWLICIOUS:

+ Основной цвет кухонного блока и генератора: черный
+ Отделка операторской кабины: в оригинальных цветах соответствующей модели машины
+ Доступна различная оклейка пленкой: по индивидуальному дизайну в соответствии с запросом заказчика, в версии ATOMIC или оригинальной версии SNOWLICIOUS
+ Брендирование по запросу заказчика

ОБСЛУЖИВАНИЕ SNOWLICIOUS:

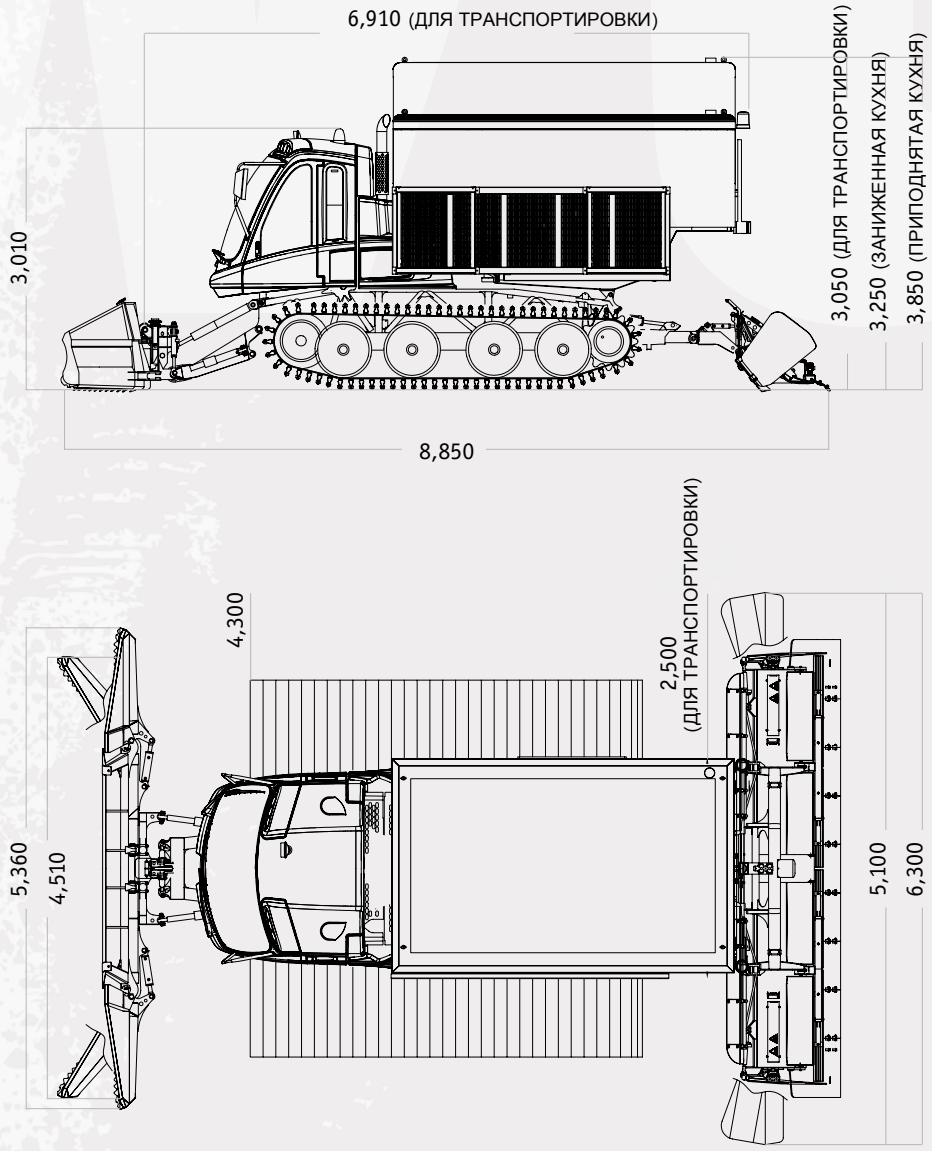
+ Всестороннее обслуживание, от транспортировки до сборки и кулинарной концепции. Обратитесь к своему партнеру PRINOTH, чтобы обсудить желаемый уровень сервиса и поддержки.
+ По согласованию с нами SNOWLICIOUS может работать и независимо от платформы.
+ Аудиосистема обеспечивает отличное качество звучания и громкость, подходящую для любого музыкального оформления. Крышу кабины с прекрасным обзором можно оборудовать диджейским пультом и приставным трапом для подъема на высоту 5 метров (16 футов).

SKADO TECHNO

Prinoth

snowlicious®

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Размеры BEAST необходимо запросить у PRINOTH.
* Все размеры указаны в мм.

КУХНЯ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ	Загрузочный 100 л (чистая вода) (26,4 гал) Разгрузочный 200 л (использованная вода) (52,8 гал)
РАБОЧАЯ СТОРОНА	Длина 2 240 мм (88 дюймов) Ширина 850 мм (33,5 дюйма) Раковина с краном для воды Резервуар для грязной воды Холодильник с тремя открывающимися дверями Контейнер для мусора Шкаф для хранения
СТОРОНА С КУХНЕЙ, АДАПТИРУЕМАЯ	Длина 2 275 мм (90 дюймов) Ширина 850 мм (33,5 дюйма) Оборудование по запросу и исходя из нужд: Гриль, индукционная плита, гриль для барбекю, жаровня, печь для пиццы, микроволновая печь Фильтр кухонной вытяжки

КУХОННАЯ КАБИНА

ПЛАТФОРМА-ОСНОВАНИЕ	Складные лестницы и боковая стенка
ОБОГРЕВ	Webasto 24В Air Top Evo 40
ОБСЛУЖИВАНИЕ	Кабина с наклоном
ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА	LED

ГЕНЕРАТОР

VISA И ДРУГИЕ	30 кВт (40 л. с.) / 90 литров (23,7 гал) 62 кВт (83 л. с.) / 90 литров (23,7 гал)

ОПЦИИ

ДИДЖЕЙСКАЯ КРЫША	Трап и перила на крыше
ДИДЖЕЙСКИЙ ПУЛЬТ	Pioneer DJM350, 2cd CDJ350, наушники
АУДИОСИСТЕМА	По запросу
ОКЛЕЙКА ПЛЕНКОЙ	По запросу
ПЛАТФОРМА ДЛЯ ГРУЗА	2,5 м x 1 м; 100 кг (98 x 40 дюймов; 220 фунтов)
БОКОВЫЕ ОКНА	Изготовлены из плексигласа, открываются

snowlicious®

ОБЗОР КОНФИГУРАЦИЙ КУХНИ



РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
РАКОВИНА
ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА
ШКАФ
ХОЛОДИЛЬНИК
ОПЦИЯ: МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ



ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПОВАРА

1
АДАПТИРУЕМЫЙ СЕКТОР

2
АДАПТИРУЕМЫЙ СЕКТОР

3
АДАПТИРУЕМЫЙ СЕКТОР

Кухня состоит из двух отдельных зон: в левой части установлены раковина,посудомоечная машина, шкаф, холодильник и рабочая поверхность,которые по умолчанию включены в базовую конфигурацию SNOWLICIOUS. Правая часть составляется из модулей и по запросу клиента может быть укомплектована индукционной плитой, грилем, грилем для барбекю, печью для пиццы и жаровней. В стандартной комплектации кухня SNOWLICIOUS оснащается контактным грилем из нержавеющей стали. Однако заказчики могут переделать эту зону по своему желанию. Вместо гриля за дополнительную плату можно установить различные устройства. PRINOTH оказывает экспертную поддержку на стадии конфигурирования.

1

АДАПТИРУЕМЫЙ СЕКТОР

+ ЖАРОВНЯ
+ БАРБЕКЮ
+ ГРИЛЬ
+ РАБОЧАЯ поверхность

2

АДАПТИРУЕМЫЙ СЕКТОР

+ БАРБЕКЮ
+ ГРИЛЬ
+ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
+ РАБОЧАЯ

+ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

3

АДАПТИРУЕМЫЙ СЕКТОР

+ ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
+ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

SKADO TECHNO

Prinoth

Отзывы

У успеха нет секретов, но есть причины. Успех SNOWLICIOUS кроется в том, что всем нравится его концепция: гостю нравится сочетание его инновационности с аутентичностью кухни, а оператору – адаптируемость и возможность индивидуализации. Восхождение снегоуплотнительной машины с деликатесами на вершину только начинается!

«Андреа Кампи – пионер снежной кулинарии».

– Гамберо Россо –

«Audi и SNOWLICIOUS – это успешное партнерство на наших зимних мероприятиях, которое позволило нам внедрить новый видотдыха в горах».

– Audi Group –

«Если мобильное кафе SNOWLICIOUS доедет до нашего горного приюта у подножия Сассолунго, то он уподобится лыжному раю на земле!»

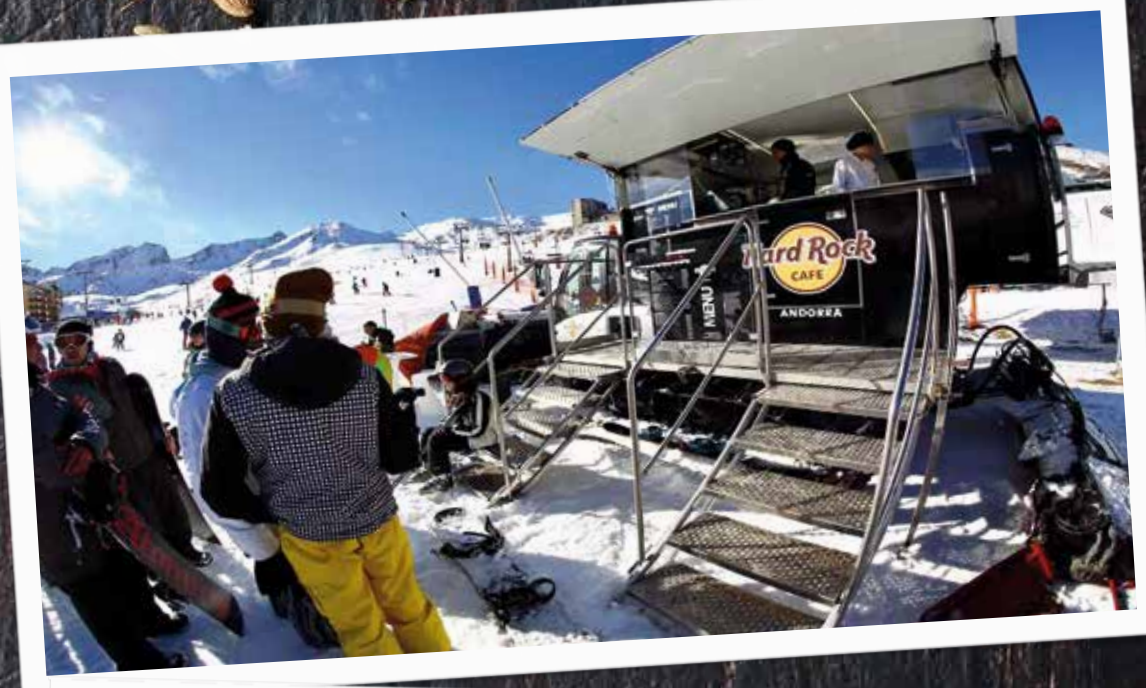
– Игорь Марцола, владелец отеля Rifugio Emilio Comici, г. Сельва-ди-Валь-Гардена (Италия) –

«Я горжусь нашим сотрудничеством с SNOWLICIOUS, иуверен, чтоконцепция получит распространение во всем мире».

– Марко Рокка, управляющий директор *Mottolino Spa* –

«С кафе SNOWLICIOUS мы отлично смотрелись на финалеКубка мира по горнолыжному спорту в Аспене-2017.Солнце, горы и фантастическая итальянская еда, приготовленная командой SNOWLICIOUS! »

– Хилер Палени, департамент гоночного спорта компании Skis Rossignol–



SNOWLICIOUS - Hard Rock Café Grandvalira (ES)



SNOWLICIOUS на пляже - Riccione (IT)



SNOWLICIOUS - San Pellegrino Sterne Cup Ischgl (AT)

SKADO TECHNO

Prinoth

Купить или арендовать

Реакция общественности была настолько хорошей, что теперь небольшой парк ратраков с кухней курсирует по горам Европы и Северной Америки, присутствуя на многих популярных курортах. Находясь в аренде или в собственности у знаменитых брендов и лыжных курортов, они по-новому расставляют акценты в эмпирическом маркетинге.

+ **АРЕНДА: :** Мы обслуживаем SNOWLICIOUS, включая его транспортировку, пуско-наладку, кейтеринг и всё, что с этим связано.

+ **ПРОДАЖА:** Если вы планируете использовать SNOWLICIOUS втечение длительного периода, стоит задуматься оприобретении его в собственность.

Свяжитесь с нами, и мы с удовольствием поможем вам подобрать наилучшее решение.

ANDREA CAMPI | MOB: +39 345 77 58 992
andrea.campi@prinoth.com | **www.prinoth.com/snowlicious**

Audi

ASPEN SNOWMASS®

ASPEN AUDI FIS SKI WORLD CUP FINALS 2017

ROSSIGNOL

ALTA BADIA®
Dolomites · Italy

FUNIVIE MADONNA DI CAMPIGLIO

VCP
Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

NESPRESSO®

ischgl®.com
Relax. If you can …

MOTTOLINO FUN MOUNTAIN

Kitzbühel®

Val Gardena
Dolomites

ACQUA PANNA®
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO®

ALTA BADIA®
Dolomites · Italy

formiguères
1500 - 2400 m

RIFUGIO
EMILIO COMICI
L'incontro della passione

FUNIVIE MADONNA DI CAMPIGLIO

GRANDVALIRA
ANDORRA

ASPEN AUDI FIS SKI WORLD CUP FINALS 2017

ASPEN SNOWMASS®

GRÄCHEN
St. Niklaus

St. Moritz®
TOP OF THE WORLD

RIFUGIO
EMILIO COMICI
L'incontro della passione

Audi

Val Gardena
Dolomites

snowlicious®

Pinoth SKADO TECHNO

snowlicious®

Prinoth®

SKADO TECHNO

PRINOTH AG
Brennerstraße 3439049
Sterzing (BZ)ITALY
Tel. +39 0472 72 26 22
Fax +39 0472 72 26 18
prinoth@prinoth.com

СКАДО ТЕХНО
Официальное
представительство В
России и Белоруссии
443017 РФ, г.Самара
Южный проезд 104, ГГ1
Тел.: 8 800 500 78 23
www.skadotechno.ru
service@skadotechno.ru