

SWIFT TICKETS OUTS



www.prioth.com

Prioth[®]

snowlicious®

Pinotti





Il concetto

Un battipista PRINOTH, una cucina professionale, uno chef straordinario. Questi sono i tre ingredienti principali per un'esperienza culinaria di gran classe nel settore outdoor. Là dove le persone trascorrono le vacanze, si rilassano o fanno attività o semplicemente sono alla ricerca di nuovi impulsi oltre il quotidiano. SNOWLICIOUS è gastronomia mobile su un battipista, in viaggio sulle orme di una filosofia di servizio moderna: qualità semplice e veloce.

La piattaforma è composta da un battipista PRINOTH riconvertito sul quale è installata una cucina professionale. Qui vengono preparati i piatti e poi subito serviti, così come avveniva notoriamente sui leggendari Food Truck. Le ricette provengono dal repertorio del rinomato chef italiano Andrea Campi che è anche l'ideatore di SNOWLICIOUS e garante dei piatti di qualità "Made in Italy".

Al contrario del Truck, il veicolo cingolato PRINOTH è perfettamente adatto all'impiego su terreni diversi. Avanza agile sulla neve e sulla sabbia, raggiunge le location degli eventi pressoché a qualsiasi altitudine ed è veramente resistente agli agenti atmosferici. Dal beach party fino alla pista da sci, dal complesso fieristico al prato di una festa, il Food Truck SNOWLICIOUS fa sempre bella figura.

Quando nascono sensazioni indimenticabili rimane impresso anche il "mittente". SNOWLICIOUS è un concetto ideale per eventi ed esposizioni di marca perché, da un lato, attraverso la propria piattaforma garantisce uno standard costante e, dall'altro, può essere adattato in modo flessibile ad aziende e gruppi target. SNOWLICIOUS diventa così lo strumento di marketing ideale che con poco impegno può muovere molto.

Look e design del battipista sono davvero molto personalizzabili, così da renderlo perfettamente adattabile al Corporate Design di un marchio o di un'azienda. Ma anche nel suo design originale SNOWLICIOUS offre, nell'ambito di eventi, un valore aggiunto percepibile dal pubblico. Grazie al carattere di esperienza culinaria e alla presenza in luoghi insoliti, SNOWLICIOUS è anche l'aggancio perfetto per uno storytelling innovativo.

Ma il concetto SNOWLICIOUS non brilla solo sulla neve, anche in spiaggia o nel contesto urbano il Truck diventa l'hotspot di ogni manifestazione e, al tempo stesso, un autentico supporto pubblicitario. Qualora decidiate di affittare o comprare il battipista SNOWLICIOUS, riceverete sempre lo stesso inconfondibile servizio. Partite allora alla scoperta di nuovi orizzonti!



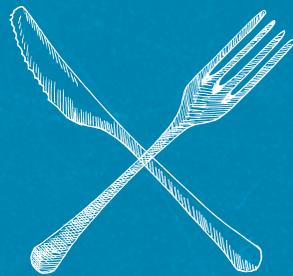
Lo chef



Tutto iniziò con un'idea che Andrea Campi ebbe mentre lavorava come Chef in un rifugio alpino. Dopo aver trascorso metà della vita a Milano si era "saziato" della cornice urbana e del ripetitivo spettacolo di una clientela chic. Campi voleva tornare alle origini, a una forma di vita arcaica e la trovò nella montagna. Cucinare divenne così per lui una nuova sfida, le cose facili divennero difficili perché le condizioni in cui operava erano completamente diverse. Qui niente era superfluo rendendo tutto più prezioso, anche gli ingredienti per il buon cibo. Campi non stava solo ai fornelli, ma metteva mano ovunque servisse. Imparò ad usare una motosega perché serviva legna per il fuoco. Si mise al volante di battipista per portare i prodotti alimentari alla baita. Metteva mano anche al cacciavite per sistemare i motori se c'era qualche problema. Tutto ciò gli piaceva e faceva parte del gioco se voleva assicurarsi che i suoi ospiti ricevessero sempre piatti decenti – con ogni tempo e anche in caso di mancanza di personale. Campi era felice, la sua testa era libera, lasciando spazio a nuove idee. Una di queste fu SNOWLICIOUS, scaturita dall'intento di riunire tutto ciò che lo rendeva così felice: la cucina, la meccanica, la natura. L'aspetto artigianale stava quindi al centro, la riduzione all'essenziale come freschezza, ingredienti regionali, la flessibilità di spuntare dove il cliente forse non se l'aspetta, ma senz'altro sa apprezzare. Così Andrea Campi si mise alla ricerca di partner per realizzare la sua geniale idea.

Andrea Campi è titolare e Chef dell' "Osteria al Dosso" ad Aprica, in Valtellina (provincia di Sondrio). Qui si è specializzato in una cucina che dialoga con il suo ambiente naturale e impiega preferibilmente prodotti della regione. Questo requisito di qualità è anche alla base del concetto SNOWLICIOUS dove Campi ha inserito aspetti della filosofia Street Food sviluppandoli ulteriormente nel contesto alpino. A seconda del luogo d'impiego, Campi sviluppa per i clienti SNOWLICIOUS piatti diversi in cui la qualità si coniuga con un costo sostenibile.

La cucina



La prima cosa di cui Andrea Campi aveva bisogno per realizzare il suo concetto era naturalmente una cucina professionale, che trovò ben presto da un produttore italiano nelle vicinanze di Treviso. Da 35 anni Prisma produce cucine professionali e industriali ed è impegnata nei valori di qualità e innovazione. Insieme si è lavorato per riuscire a portare un'attrezzatura di cucina completa a una misura così compatta da renderla trasportabile. Al tempo stesso doveva essere dotata delle apparecchiature più moderne, offrendo a giovani cuochi ambiziosi sufficiente libertà di movimento per realizzare piatti creativi in modo facile e veloce. La cucina è composta da due aree funzionalmente distinte: la parte sinistra contiene lavandini, lavastoviglie, piano di appoggio, frigorifero e piano di lavoro ed è una componente fissa, non modificabile di ciascuna dotazione base SNOWLICIOUS. La parte destra è adattabile in modo modulare alle esigenze del cliente con piano cottura a induzione fry-top, barbecue-grill, forno per pizza e friggitrice. Nella versione standard la cucina SNOWLICIOUS viene fornita con un piano cottura fry top in acciaio. Ma il cliente è libero di modificare questa zona in base alle proprie esigenze. Il piano cottura fry top può essere sostituito scegliendo con un sovrapprezzo tra diversi optional. Per la configurazione avrete l'assistenza di consulenti professionali PRINOTH. Le specifiche tecniche per la dotazione della cucina si trovano sul retro di questo opuscolo.

Principio determinante per il layout dell'attrezzatura da cucina SNOWLICIOUS è l'attenzione dedicata ai vari passaggi di lavoro per garantire allo Chef sufficiente spazio per la sua creatività e un lavoro ergonomico. Il piano cottura e gli elettrodomestici sono integrati in modo molto compatto ma allo stesso tempo accessibili senza problemi.



LA TECNOLOGIA PRINOTH

Dopo aver ideato la cucina mobile ideale, Andrea Campi cercò una base viaggiante adatta. Il veicolo in questione doveva poter essere utilizzato fuori strada, essere affidabile, sicuro e stabile. E l'estetica doveva essere quella giusta. Niente di più facile che rivolgersi a un leader nella tecnologia dei battipista e, poiché il progetto generale doveva essere "Made in Italy", la scelta cadde su PRINOTH.

Nessuna montagna è troppo ripida, nessuna richiesta troppo esigente, all'insegna di questo motto i battipista PRINOTH viaggiano da oltre 50 anni sulle piste da sci del globo. L'azienda con sede a Vipiteno vanta una lunga storia costellata di successi, plasmata dallo spirito pionieristico del suo fondatore e costruttore Ernst Prinoth. È grazie a questo DNA che oggi i battipista PRINOTH sono conosciuti in tutto il mondo per la simbiosi tra design accattivante e tecnologia all'avanguardia, anche per quanto riguarda la sostenibilità.

Due modelli di punta della flotta PRINOTH saranno impiegati per SNOWLICIOUS: in Europa il LEITWOLF tradizionale, in Nord America il Power Pack BEAST. Non esitate a rivolgervi ai nostri consulenti e verificheremo la compatibilità del vostro modello LEITWOLF o BEAST con il concetto SNOWLICIOUS.



Prinoth

LA PERFETTA ALTERNATIVA PER IL VOSTRO VEICOLO USATO





Eventi e servizi

Ogni evento ha le sue particolarità e aspirazioni di unicità. Con SNOWLICIOUS potrete creare un highlight da usare in modo flessibile, che permette un branding perfetto dandovi la possibilità di offrire ai vostri gruppi target uno straordinario valore culinario aggiunto.

I VANTAGGI DI SNOWLICIOUS:

- + flessibile e mobile, adatto a quasi tutti i terreni – non importa se città, spiaggia o pista
- + robusto e resistente alle condizioni meteo, può esser impiegato tutto l'anno.
- + pianificazione sicura dei costi (incluso impiego di merci e personale)
- + qualità garantita grazie al concetto gourmet originale e dotazione high-tech

LA PERSONALIZZAZIONE DI SNOWLICIOUS:

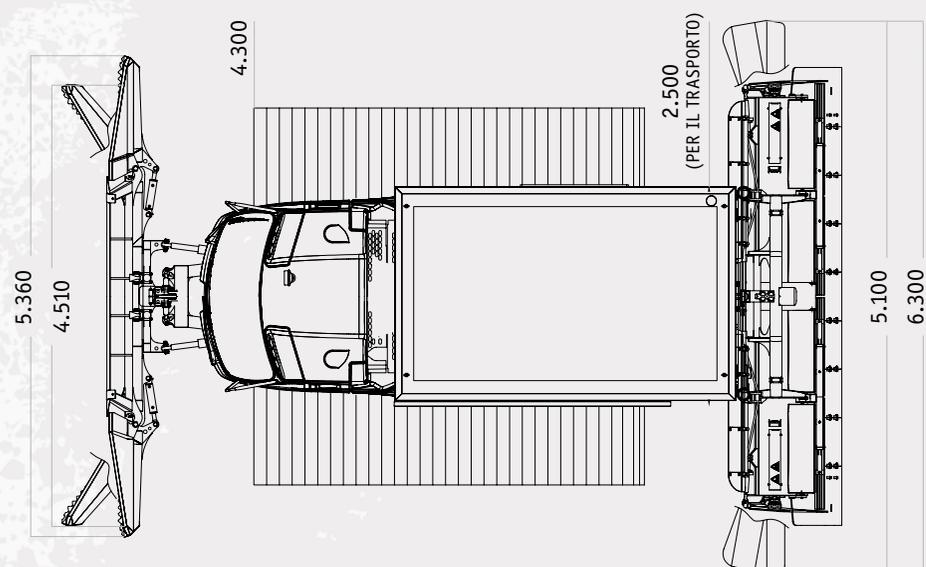
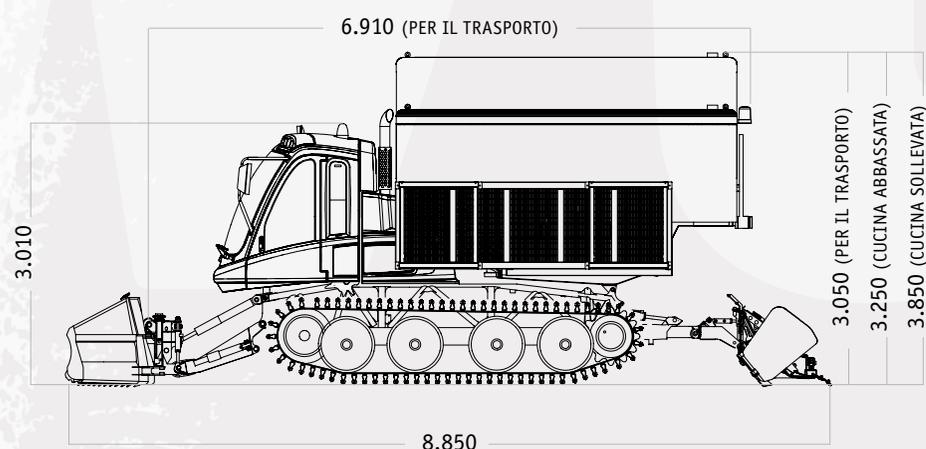
- + verniciatura di base della cabina del veicolo (cucina) e del generatore: nero
- + verniciatura della cabina di guida nei colori originali del relativo modello
- + scelta fra diversi wrapping: configurazione individuale secondo richieste del cliente, ATOMIC o colore originale SNOWLICIOUS
- + branding secondo le richieste del cliente

IL SERVIZIO SNOWLICIOUS:

- + servizio a 360 gradi dal trasporto, all'installazione fino al settore food. Concordate con il vostro referente PRINOTH il volume di servizi desiderato.
- + SNOWLICIOUS può essere gestito anche autonomamente in coordinamento con noi.
- + l'impianto acustico offre un'ottima qualità del suono e volume sufficiente per ogni tipo di cornice musicale. Sul tetto della cabina di guida è possibile installare una console per DJ, raggiungibile attraverso una scaletta laterale, e che offre una buona visibilità grazie ai suoi 5 metri di altezza.

snowlicious®

DATI TECNICI



*Tutte le specifiche in mm

CUCINA

SERBATOIO ACQUA	Carico 100 litri (acqua dolce) Scarico 200 litri (acqua usata)
LATO LAVORAZIONE	Lunghezza 2.275 mm Larghezza 850 mm Lavabo con rubinetto Contenitore per acqua sporca Frigorifero a 3 porte Spazio per spazzatura Spazio magazzino
LATO CUCINA CONFIGURABILE	Lunghezza 2.275 mm Larghezza 850 mm Attrezzatura su richiesta e a seconda delle necessità: Fry top, induzione, barbecue, friggitrice, forno per pizza, microonde Cappa con filtro

CABINA CUCINA

PIATTAFORMA	Scale pieghevoli e pareti laterali
RISCALDAMENTO	Webasto 24V Air top evo 40
MANUTENZIONE	Cabina ribaltabile
ILLUMINAZIONE INTERNA	LED

GENERATORE

VISA E ALTRO	30 kW / 90 litri 62 kW / 90 litri
--------------	--------------------------------------

OPTIONAL

TETTO DJ	Scala e corrimano sul tettuccio
CONSOLE DJ	Pioneer DJM350 , 2cd CDJ350, cuffie
SISTEMA AUDIO	Su richiesta
IMBALLAGGIO	Su richiesta
RIPIANO PORTABAGAGLI	2,5 m x 1 m; 100 kg
FINESTRE LATERALI	Apribili in plexiglas

snowlicious®

PANORAMICA CONFIGURAZIONI CUCINA



PIANO DI LAVORO
LAVANDINI
LAVASTOVIGLIE
DISPENSA
FRIGORIFERO
OPZIONALE: MICROONDE

AREA DI MOVIMENTO
PER LO CHEF

1
SETTORE DI CONFIGURAZIONE

2
SETTORE DI CONFIGURAZIONE

3
SETTORE DI CONFIGURAZIONE

La cucina è composta da due aree funzionalmente distinte: la parte sinistra contiene **lavandini, lavastoviglie, dispensa, frigorifero e piano di lavoro** ed è una componente fissa, non modificabile di ciascuna dotazione base SNOWLICIOUS. La parte destra è adattabile in modo modulare alle esigenze del cliente con **piano cottura a induzione fry-top, barbecue-grill, forno per pizza e friggitrice**. Nella versione standard la cucina SNOWLICIOUS viene fornita con un **piano cottura fry top** in acciaio. Ma il cliente è libero di modificare questa zona in base alle proprie esigenze. Il piano cottura fry top può essere sostituito con un sovrapprezzo scegliendo tra diversi optional. Inoltre per configurarlo avrete l'assistenza di consulenti professionali PRINOTH.

1	2	3
CONFIGURAZIONE + FRIGGITRICE + BARBECUE-GRILL + FRY-TOP + PIANO DI LAVORO	CONFIGURAZIONE + BARBECUE-GRILL + FRY-TOP + INDUZIONE + PIANO DI LAVORO	CONFIGURAZIONE + INDUZIONE + PIANO DI LAVORO
	+ FORNO PIZZA	

Credits

Il successo non ha segreti ma cause. Il successo di SNOWLICIOUS sta nel fatto che l'idea piace a tutti: al cliente perché innovativo ma autentico e al gestore perché flessibile e altamente personalizzabile. La conquista del battipista gourmet è appena cominciata!

"Andrea Campi è il pioniere dello Snow Food."

- Gambero Rosso -

"Audi e SNOWLICIOUS – una partnership di successo per i nostri eventi invernali con i quali abbiamo introdotto un nuovo modo di vivere la montagna."

- Audi Group -

"Quando il Food Truck SNOWLICIOUS fa tappa presso la nostra baita ai piedi del Sassolungo per noi è il paradiso sciistico in terra!"

- Igor Marzola, titolare del Rifugio Emilio Comici, Val Gardena ITA -

"Sono orgoglioso della nostra collaborazione con SNOWLICIOUS e convinto che il concetto si affermerà a livello internazionale."

- Marco Rocca, amministratore delegato Mottolino Spa -

"Con SNOWLICIOUS abbiamo creato un fantastico highlight in occasione della finale di coppa del mondo di sci alpino ad Aspen 2017, sole, monti e la fantastica cucina italiana preparata dal team SNOWLICIOUS!"

- Hilaire Paleni, Skis Rossignol SAS Racing Dpt -

"Il concetto SNOWLICIOUS è una scelta ovvia per la nostra zona sciistica, deliziosi tacos e bevande, musica-DJ e una divertente festa direttamente sulle piste per i nostri ospiti."

- Rob Spence, Vicepresidente food & beverage per Steamboat Ski Resort & Corporation -

SNOWLICIOUS - Hard Rock Café Grandvalira (ES)



SNOWLICIOUS in spiaggia - Riccione (IT)



SNOWLICIOUS - San Pellegrino Sterne Cup Ischgl (AT)





Acquisto o affitto

L'eco ottenuta presso il pubblico è talmente buona che nel frattempo un piccolo esercito di battipista gourmet è in tour sulle montagne d'Europa e Nord America ed è presente in vari hotspot. Affittati o acquistati da marchi partner e resort sciistici, creano nuovi highlight nel marketing esperienziale.

- + **AFFITTO:** il Truck SNOWLICIOUS viene seguito da noi in tutto e per tutto. Ci occupiamo di trasporto, installazione, catering e tutto ciò che ne fa parte.
- + **ACQUISTO:** se pensate di impiegare SNOWLICIOUS per un periodo più lungo, vale la pena prendere in considerazione l'acquisto. Contattateci senza impegno, saremo lieti di offrirvi la nostra consulenza e trovare insieme a voi la soluzione migliore.

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

VIENNA
FASHION
NIGHT

ASPEN
SNOWMASS.

TELEVERBIER
VALAIS SUISSE

ROSSIGNOL

Audi

RIFUGIO
EMILIO COMICI
L'incontro della passione

Cortina
DOLOMITI

formiguères
1500 - 2400 m

ALTA
BADIA

FERRARI
TRENTO 1902

NESPRESSO

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

RDS
100% GRANDI SUCCESSI

Kitzbühel

Steamboat

IKKGL.com
Relax. If you can ...

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Val Gardena
Dolomites

Pioneer

Hard Rock
CAFE
ANDORRA

GRANDVALIRA
ANDORRA

GRÄCHEN
St. Niklaus

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

KULINARIK & KUNST
ST. ANTON AM ARBERG

MOTTOLINO
FUN MOUNTAIN

FUNIVIE
MADONNA
DI CAMPIGLIO

FERIENREGION
Gitschberg Jochtal

MasterChef

Lake Louise
SKI RESORT

SKI
CROSS

Val Gardena
Dolomites

DAS
Hütteg
1250 m
360° GENUSSREICH

Cortina
DOLOMITI

weSKI
MUNTELE MIC

HOCHFÜGEN
ZILLERTAL

campo felice
Stazione di Sport Invernali

snowlicious[®]

Pirotti



snowlicious®

Prinoth

PRINOTH AG

Brennerstraße 34
39049 Sterzing (BZ)
ITALY
Tel. +39 0472 72 26 22
Fax +39 0472 72 26 18
prinoth@prinoth.com

PRINOTH AG

Gemmistrasse 45
3970 Salgesch
SWITZERLAND
Tel. +41 27 456 26 56
Fax +41 27 456 47 00
info@prinoth.ch

PRINOTH GmbH

Michael-Seeber-Straße 1
6410 Telfs
AUSTRIA
Tel. +43 526 262 121
Fax +43 526 262 123 160
prinoth.austria@prinoth.com

PRINOTH AB

Hantverksvägen 1A
78064 Lima
SWEDEN
Tel. +46 280 266 10
info@prinoth.se

PRINOTH S.A.S.

5, Rue Galilée Alpespace B.P. 62
73802 Montmelian, Cedex
FRANCE
Tel. +33 479 84 76 76
Fax +33 479 84 76 77
prinoth.france@prinoth.com

PRINOTH Ltd

1001, J.-A. Bombardier Street
Granby QC J2J 1E9
CANADA
Tel. +1 450 776 3600
Fax +1 450 776 3685
prinoth.canada@prinoth.com

PRINOTH LLC

2746 Seeber Drive Bldg B
Grand Junction, CO 81506
USA
Tel. +1 970 242 7150
Fax +1 970 241 6722
prinoth.us@prinoth.com

PRINOTH sp. z o.o.

ul. Zdrojowa 49
33-300 Nowy Sącz
POLAND
Tel. +48 574 919 540
prinoth.polska@prinoth.com

