



CANOSA DI PUGLIA | ITALIA

IL GIARDINO DEL MAGO RICEVIMENTI BANQUETTING & CATERING

SET UP: BIZZOCA ARREDI COMMERCIALI SRL

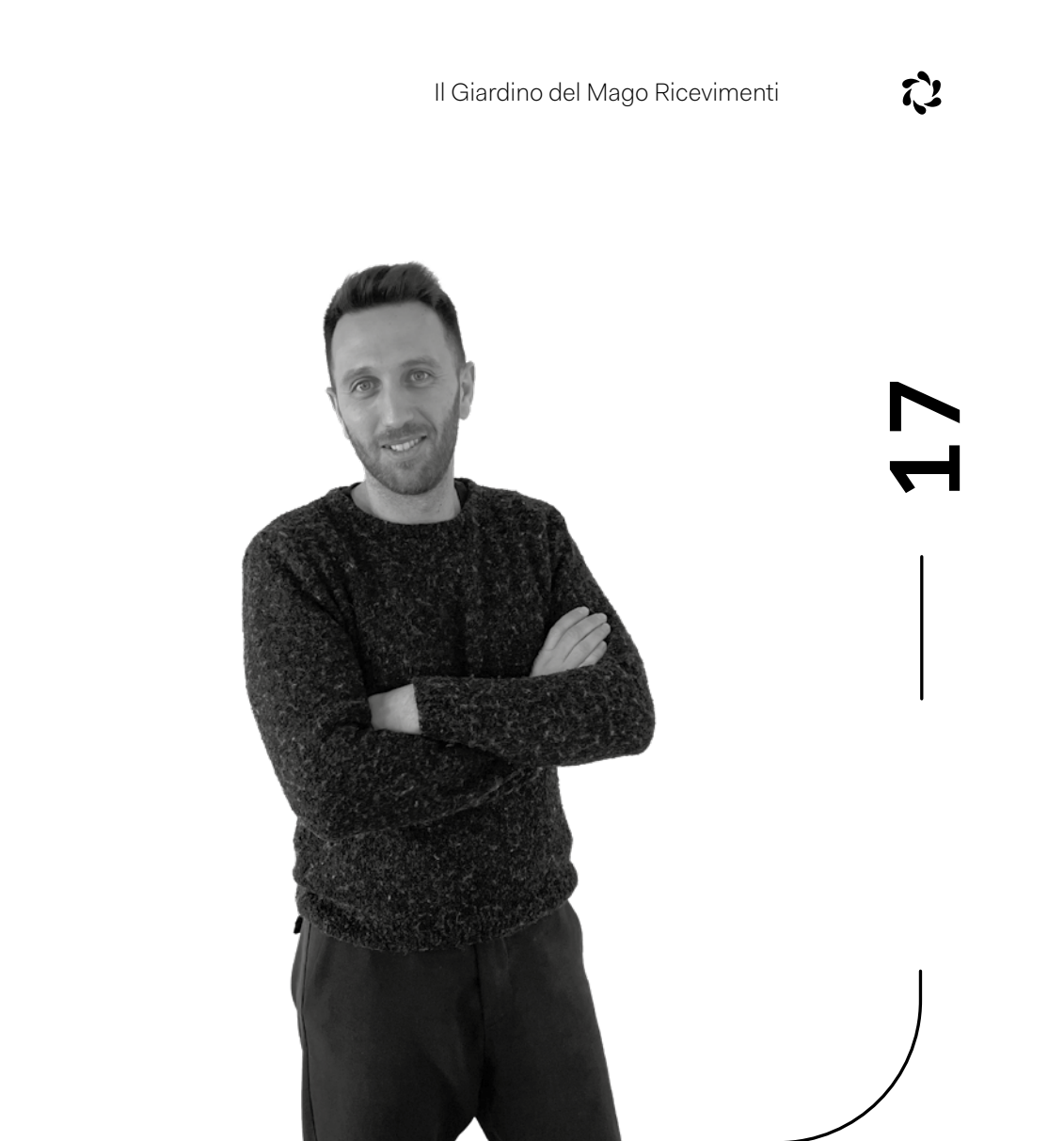
UN INCANTESIMO DI AMORE E TECNOLOGIA

Tra le antiche pietre di Canosa di Puglia si cela un luogo incantato, custode di storie d'amore e di magia: Il Giardino del Mago Ricevimenti. Questo gioiello architettonico, avvolto da un'atmosfera fiabesca, ha il potere di trasformare ogni evento in un'esperienza indimenticabile e ogni matrimonio in una favola.

Il Giardino del Mago Ricevimenti accoglie i suoi ospiti in un abbraccio di verde e fiori, trasportandoli in un mondo dove il tempo si ferma e ogni desiderio diventa realtà.

Ma la vera magia si compie nelle cucine, dove gli chef trasformano i migliori ingredienti locali in opere d'arte culinarie. Ogni piatto è un viaggio sensoriale, un incantesimo per il palato e una delizia per l'anima. Dagli antipasti che catturano l'attenzione con colori e sapori sorprendenti, ai piatti che raccontano storie, la tradizione e di territorio pugliese si fondono armoniosamente durante ogni servizio.

Il banchetto è un momento di condivisione e di gioia, un'occasione per riunire amici e familiari e celebrare l'amore in tutte le sue sfaccettature. E in questo regno incantato, ogni dettaglio è curato con amore e dedizione, dalle eleganti tovaglie alle candele che danzano al chiaro di luna, creando un'atmosfera magica che avvolge gli sposi e i loro ospiti in un abbraccio di felicità.



Alberto Passoni
Electronics Designer, reparto Smart Connectivity, Comenda





Dietro le quinte, c'è chi lavora instancabilmente per garantire che ogni dettaglio sia perfetto. E in questa opera, la tecnologia si fonde armoniosamente con la tradizione, grazie alla collaborazione - consolidata da oltre 20 anni - con Comenda Ali Group Srl. Con una media di 450 eventi all'anno e circa 250 ospiti per evento, la struttura si è trovata di fronte a una sfida titanica: la gestione del lavaggio con turni no stop dalle 9:00 alle 21:00. Gli ospiti, deliziandosi con le prelibatezze offerte, lasciano dietro di sé un'esercito di 70 stoviglie da lavare per ogni commensale. Qui entra in gioco il tocco tecnologico di Comenda, che fornisce le soluzioni di lavaggio per rendere il processo impeccabile, efficiente e leggero per ogni operatore.

Grazie a Bizzoca Arredi Commerciali, partner commerciale di Comenda e punto di riferimento in Puglia e Basilicata per la vendita, l'installazione e la manutenzione di macchinari per la ristorazione, abbiamo progettato un modello di AC2E serie NEXT con accessori e configurazioni unici, il vero segreto dietro la pulizia impeccabile delle loro stoviglie.

Ce lo racconta Alberto Passoni, Electronics Designer del reparto Smart Connectivity di Comenda: "Abbiamo lavorato per garantire che la tecnologia si fondesse armoniosamente con la magia di questo luogo. La nostra lavastoviglie AC2E NEXT con sistema di recupero del calore integrato, è stata progettata per offrire massimi risparmi e benefici, ma soprattutto per consentire al personale di concentrarsi completamente sull'evento senza preoccupazioni".

Il modulo di prelavaggio ad angolo P9 con sistema RED integrato è un vero e proprio alleato per gli operatori. Il dispositivo di filtraggio esterno, interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, permette di convogliare i residui di cibi rilasciati durante il ciclo di lavaggio in un filtro posizionato nel lato inferiore della macchina. Il filtro può essere svuotato anche con la macchina in funzione, per garantire operazioni di lavaggio sempre fluide.



"Il pannello di controllo C-SMART dotato di connessione Wi-Fi" spiega Passoni, "permette la gestione della lavastoviglie da qualsiasi luogo, garantendo un servizio impeccabile.... Non solo!. L'installatore e manutentore può monitorare il funzionamento di tutti i componenti della macchina, pianificare la sua manutenzione in base all'utilizzo, o individuare anomalie da remoto e gestirle in tempo reale".

Ma la vera magia risiede nell'EOR, un controllo elettromeccanico con attivazione a chiave. "EOR è il nostro asso nella manica", sorride Passoni. "In caso di emergenza o malfunzionamento elettronico, consente all'operatore di continuare le operazioni con prestazioni ottimali, senza la necessità di competenze tecniche avanzate. Anche in mezzo a un evento affollato, dove mediamente contiamo 16.000 stoviglie per banchetto, il lavaggio continua senza problemi, permettendo al personale di gestire l'emergenza senza dover interrompere il servizio e organizzare la manutenzione nel momento migliore per la struttura".

E così, tra la magia degli chef e la tecnologia di Comenda, Il Giardino del Mago Ricevimenti continua a incantare e stupire, regalando momenti indimenticabili a coloro che scelgono di coronare il loro amore in questo luogo incantato.

**IL VERO SEGRETO
DIETRO LA PULIZIA
IMPECCABILE
DELLE STOVIGLIE**

