

IKON

ORION

IKON



design Marco Valerio Agretti

Progettare una vetrina per gelateria e pasticceria significa enfatizzare l'impatto visivo dei prodotti esposti senza dimenticare le prestazioni tecnologiche e di conservazione ottimale. Bisogna avere bene in mente due fondamentali necessità a cui rispondere: la vetrina deve trasmettere emozioni senza coprire l'oggetto. Lo deve invece rivelare al cliente stimolando l'acquisto, d'impulso e non solo, e deve soprattutto funzionare in modo efficiente.

Da questa filosofia nasce il progetto "IKON": la vetrina diventa teca, si appoggia su qualsiasi arredo completandone la bellezza senza enfasi, mettendosi al servizio del progettista del locale, che necessita di una tecnologia esteticamente duttile, che possa integrarsi senza sovrapporsi allo stile del progetto finale.

When you have to deal with the design of ice-cream or pastry showcases, the visual impact of the displayed products is the main point to be emphasized, along with the technological performance of the products and its ideal storage.

It is primarily necessary to keep in mind that the showcase must convey emotions without concealing the object. On the contrary, it has to be made to disclose the product and encourage the clients to the purchase, whether impulsive or not, but above all it must efficiently work.

"IKON" is a project born from this philosophy: the cabinet becomes a case that can be placed on any bar furniture, complementing its beauty without emphasis. IKON is at the service of the designer who needs a technology very versatile in its esthetic but which can be easily integrated into the style of the final project without overlapping it.

IKON, un "cassetto" vetrato profeso verso il cliente, che trova gelato e pasticceria letteralmente "sotto gli occhi" e non più davanti, esaltando l'immagine complessiva di qualsiasi locale, che non sarà mai più turbata dall'oggetto tecnologico.

IKON, a glass "drawer" leaning towards the customer, where ice-creams and pastries are literally "under the eyes" of the client. IKON exalts the overall image of any space, no longer disturbed by the technological item.

IKON







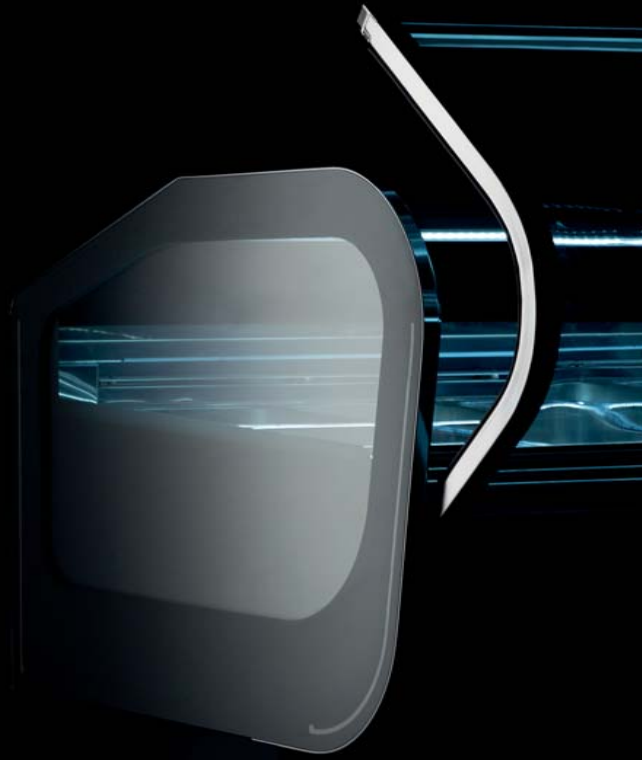
IKON un oggetto tecnologico di grande complessità, nato stressando alcuni concetti e portando al limite la potenzialità delle tecnologie disponibili: si compone di un vetro curvo con raggio molto stretto perfettamente trasparente, riscaldabile e resistente. Di una vasca supercompatta e di un basamento i cui componenti sono stati completamente riorganizzati consentendo di mantenere la profondità di 700 mm, quella di qualsiasi banco bar.

IKON is a technological object of a great complexity. It is born to stress the concepts and to push to the limit the potential of current technologies: it is made of a transparent, heatable and resistant curved glass, with a very tight radius. An incredible compact basin whose components have been rearranged to promise a 700 mm depth, the same of any bar counter.





IKON





IKON

IKON rappresenta un'interessante integrazione tra tecnologia e design industriale, un progetto in cui si lascia spazio alle prestazioni e al fascino dei prodotti esposti, in grado di rendere qualsiasi sofisticazione apparentemente poco protagonista. IKON, un design finalmente "a misura d'uomo".

IKON is an interesting integration between technological achievements and industrial design, a project in which you leave space to the performance and to the appeal of displayed products, able to move any illusory sophistication to the background. IKON, finally a "human" design.



ORION

IKON





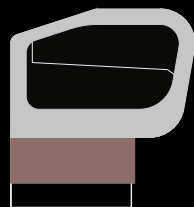
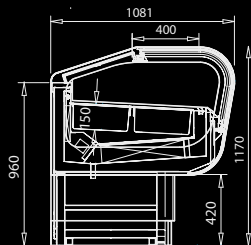
IKON



CARATTERISTICHE TECNICHE E GAMMA PRODOTTI

TECHNICAL FEATURES AND PRODUCT RANGE

GELATO ICECREAM VERSION



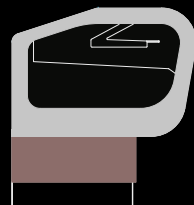
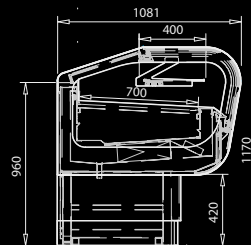
RIVESTIMENTO FRONTALE SUPERIORE UPPER FRONT PANEL

In vetro retroverniciato: incluso nel prezzo
In vetro rivestito in laminato: con supplemento
Painted glass: standard
Glass covered in laminated wood: optional

RIVESTIMENTO FRONTALE INFERIORE LOWER FRONT PANEL

In laminato/nobilitato: incluso nel prezzo
In acciaio/vetro/impiallacciato/laccato: con supplemento
Laminated wood: standard
Stainless steel/glass/veneered wood/lacquered: optional

PASTICCERIA PASTRY VERSION



RIVESTIMENTO FRONTALE SUPERIORE UPPER FRONT PANEL

In vetro retroverniciato: incluso nel prezzo
In vetro rivestito in laminato: con supplemento
Painted glass: standard
Glass covered in laminated wood: optional

RIVESTIMENTO FRONTALE INFERIORE LOWER FRONT PANEL

In laminato/nobilitato: incluso nel prezzo
In acciaio/vetro/impiallacciato/laccato: con supplemento
Laminated wood: standard
Stainless steel/glass/veneered wood/lacquered: optional

Altezza 1169 mm	Height 1169 mm
Disponibile in tre lunghezze 1165 - 1665 - 2165 mm	Available in three different modules 1165 mm - 1665 mm - 2165 mm
Profondità basamento 727 mm	Basement depth 727 mm
Profondità totale 1081 mm	Total depth 1081 mm
Vetro frontale stratificato camera apribile verso il basso con cerniera	Laminated IGU front glass openable downwards
Spalle laterali in vetrocamera temperato	Tempered IGU glass end side panels
Inclinazione della vasca 3°	3° inclination display area
Gas refrigerante R404a	Refrigerating gas R404a
Alimentazione elettrica standard gelateria 380/3/50	Standard gelato cooling system 380/3/50
Alimentazione elettrica standard pasticceria 230/1/50	Standard pastry cooling system 230/1/50
Impianto refrigerante standard interno raffreddato ad aria (optional ad acqua o misto aria/acqua) disponibile nella versione con unità remota (optional)	Standard air cooling system incorporated air-cooled condensing unit (optional water-cooled and mixed air/water-cooled condensing unit) available in remote version (optional)
Chiusura lato operatore tramite scorrevoli in plexiglas	Rear closure with plexiglas sliding doors
Illuminazione a LED	LED lighting

ALLESTIMENTO VASCHE GELATO DISPONIBILI ICE CREAM TUBS



G6

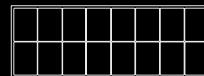


G9



G12

VASCETTA STANDARD
STANDARD ICE-CREAM TUBS
360 x 165 mm



VASCETTA GRANDE
BIG ICE-CREAM TUBS
360 X 250 mm

TABELLA DI RIEPILOGO TECNOLOGIE E DIMENSIONI DISPONIBILI (mm) FUNCTIONAL AND DIMENSIONAL COMPARATIVE CHART (mm)

GAMMA PRODUCT RANGE	GELATO ICE-CREAM	PASTICCERIA VENTILATA VENTILATED PASTRY	PRALINERIA CHOCOLAT	NEUTRA AMBIENT
1165 mm /2M	●	●	●	●
1665 mm /3M	●	●	●	●
2165 mm /4M	●	●	●	●

I colori, le tonalità e le finiture dei prodotti contenuti in questo catalogo possono presentare sensibili variazioni dall'originale a causa dei limiti grafici e di stampa. Orion si riserva di apportare modifiche tecniche e funzionali ove ritenesse necessario al fine di migliorare i propri prodotti e la soddisfazione del cliente.

Colours, shades and finish of all products contained in this catalogue can present sensible variations compared to the original ones due to graphic and press limits. Orion reserves to introduce technical and functional changes where deemed necessary in order to improve its own products and its clients' satisfaction.

Hanno collaborato alla realizzazione di questo catalogo
Have contributed to making this brochure

office research & development

CLABO GROUP

art direction

MARCO MASSALINI / life comunica

potography

GIORGIO TREBBI / life comunica

3D rendering

ENRICO BALDONI / life comunica

graphic design

CINZIA LEARDINI / life comunica

color separation

IMMAGINE E COLORE

stampa

ARTELITO

 LIFE@COMUNICA.COM



ORION marchio di CLABO GROUP s.r.l.

ZIPA - Viale dell'Industria

60035 Jesi (Ancona) Italy

Tel. +39 0731 61531

Fax +39 0731 6153427

www.orionstyle.com

infoweb@orionstyle.com

