



Electrolux Professional, scelta di eccellenza

Il Mandarin Oriental di Milano, come garanzia del suo servizio luxury, ha scelto le soluzioni di questo storico brand per equipaggiare le cucine e la lavanderia interna



Un marchio forte come Electrolux Professional, supportato da oltre 90 anni di esperienza acquisita nel settore, ha fatto dell'eccellenza il principio di ogni sua attività. Un'azienda consolidata, con 8 stabilimenti e 10.000 centri di assistenza tecnica distribuiti in più di 140 paesi, in grado di offrire ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità una gamma di soluzioni che spaziano dalla cucina fino alla lavanderia interna, il tutto sotto lo stesso marchio. Grazie poi alla sua abilità nell'anticipare le esigenze del mercato, Electrolux Professional riesce a proporre attrezzature che rispondono a criteri di altissima qualità, massima sicurezza e tutela dell'ambiente ed è per questo riconosciuta al top, a livello mondiale, per la completezza delle sue soluzioni. Le proposte di Electrolux Professional infatti prevedono sempre l'installazione di attrezzature all'avanguardia di altissimo livello. Non stupisce quindi che siano state scelte an-

che da una compagnia alberghiera internazionale che opera nel lusso come Mandarin Oriental, che a Milano, grazie anche a una collaborazione decennale, quella tra Electrolux e il gruppo Statuto, proprietario dell'edificio che ospita il magnifico albergo a cinque stelle meneghino, ha scelto appunto di affidarsi ad Electrolux Professional per equipaggiare le sue quattro cucine, oltre alla lavanderia interna. Partendo dal Ristorante Seta, per la cucina del quale l'Executive Chef Antonio Guida ha voluto il meglio in quanto a innovazione, efficienza, sicurezza e design. Tutte caratteristiche ritrovate perfettamente in thermaline M2M (made-to-measure), la gamma made in Switzerland di casa Electrolux Professional detentrici del "Red Dot Award 2014: Best of the Best", premio tra i più prestigiosi del settore. Così, al centro della cucina, parzialmente a vista, spiccano due isole di cottura dedicate, rispettivamente, una ai primi e antipasti, l'altra alla car-



ne e al pesce. È stato lo stesso Guida a disegnarle scegliendone sia le funzioni, tutte elettriche, che il layout. Tra le novità di cottura spicca l'innovativa piastra free-cooking, la funzione preferita dallo chef per la sua versatilità: su di essa è infatti possibile cucinare il cibo direttamente sulla superficie di cottura oppure indirettamente con l'utilizzo di pentole e padelle. Ma un altro elemento che salta subito all'occhio quando si entra in questa cucina è sicuramente il pass caldo: 5 metri e mezzo di struttura riscaldante, suddivisa in due sezioni, che all'occorrenza si abbassa e si alza. La lunghezza di questo elemento permette alla brigata di cucina di dedicare il tempo necessario al



“dressage” dei piatti senza il rischio di servire le portate fredde.

Qualità, sicurezza e risparmio

Passando quindi alla cucina del piano interrato del Mandarin Oriental di Milano, si scopre che è ampio ben 600 metri quadri lo spazio occupato dalle strutture professionali: si tratta di una superficie suddivisa in più aree di preparazione (carne, pesce, pasta/pane e laboratorio pasticceria), che è operativa praticamente tutto il giorno. Un ambiente unico, nel quale i ritmi sono serratissimi: ma grazie alla tecnologia messa a disposizione da Electrolux Professional sono state notevolmente semplificate l'organizzazione e la realizzazione delle attività quotidiane. Altri elementi fondamentali per un hotel luxury, oltre alla cucina, sono ovviamente la pulizia e l'immagine. Ecco perché va sottolineato come il Mandarin Oriental abbia scelto le soluzioni Electrolux anche per la sua lavanderia interna, con l'obiettivo di avere le divise del personale sempre impeccabili e allo stesso tempo di offrire ai propri clienti una qualità di lavaggio superiore e a km zero. A coronamento di un'immagine di cura ed eleganza che contraddistingue questa struttura. Sempre al Mandarin, per il trattamento del guardaroba degli ospiti, è stata scelta la soluzione Lagoon, il primo sistema ad acqua certificato da “The Woolmark Company”, che permette di trattare i capi più delicati e pregiati, dal cashmere alla seta. Lagoon, infatti, è un sistema professionale integrato – comprendente lavaggio, asciugatura, finissaggio – che usa l'acqua come solvente naturale assicurando un sorprendente ed ecologico lavaggio. È una soluzione igienica, pratica e delicata che garantisce la migliore efficienza senza danneggiare l'ambiente. E non è tutto: non utilizzando solventi chimici per il trattamento dei tessuti si elimina il rischio d'inhalazioni tossiche a beneficio dell'ambiente di lavoro, che risulta quindi più salubre e sicuro per gli operatori. Infine va sottolineato come le soluzioni Electrolux scelte da Mandarin Oriental per la sua lavanderia interna consentono un risparmio economico rispetto all'outsourcing, il controllo diretto della qualità e la sicurezza di un prodotto affidabile.

D.D.