

DANIEL KURR

Disfrute de su barbacoa con herramientas profesionales

Tanto si se trata de jugosas carnes, crujientes salchichas, aromáticas verduras o sabroso queso: cuando chisporrotea en la barbacoa de gas o de carbón, siempre hay algo para todos los gustos. La empresa Schickling-Grill ofrece las herramientas perfectas para ello: configurables a medida y fabricados en Alemania, con máquinas de TRUMPF.

Oliver Schickling pone la chuleta en la parrilla a más de 450 grados. Un chisporroteo, algo de humo para después empezar a disfrutar del típico e irresistible aroma a carne asada: Schickling inhala y sonríe satisfecho. No solo porque le encantan las barbacoas, sino sobre todo porque, al igual que a su hermano Philipp, le apasiona suministrar cada año barbacoas Schickling a unos 8000 clientes de toda Europa. "Nuestra misión es fabricar las mejores barbacoas del mundo", afirma, y añade con entusiasmo: "Nuestras barbacoas deben hacer feliz a la gente. Y tienen que ser asequibles para cualquiera que se preocupe por la calidad y la funcionalidad pero no pueda o no quiera superar un determinado presupuesto".

Paso a paso hasta la barbacoa profesional

La empresa matriz de construcciones metálicas Schickling GmbH de Visbek (Baja Sajonia) cuenta con las condiciones ideales para construir las barbacoas de gas y carbón. Ahí el ingeniero mecánico Philipp Schickling desempeña un papel activo en la empresa familiar. Pero su hermano Oliver Schickling, que estudiaba Económicas, quería montar algo propio. "Nos acordamos de que nuestro padre solía construir barbacoas para la familia y no podíamos quitarnos de la cabeza la idea de fabricar algo que aporte alegría a las personas", comenta Oliver. En 2014 los hermanos fundaron Schickling-Grill y así empezó una historia de éxitos que continúa hoy en día: las plataformas de internet están repletas de aficionados a la barbacoa que hablan maravillas de la calidad de estas elegantes parrillas. Para Oliver Schickling el éxito de sus productos se debe a diversas razones: "Nuestras barbacoas están fabricadas con tres tipos diferentes de acero inoxidable de alta calidad. Y por eso son inoxidables, resistentes y duraderas". Otro motivo es el sistema modular que solo ofrece Schickling-Grill. Con ayuda de un configurador en línea, cada cliente puede crear "su propia" barbacoa dependiendo de sus exigencias y necesidades. "Tenemos varios modelos básicos y un montón de extras como la tapa, el armario bajo o el turboquemador, con los que los equipos se pueden

ir ampliando año tras año", explica Oliver Schickling.



Philipp (a la izquierda) y Oliver Schickling no dejan nada al azar en la fabricación de sus elegantes barbacoas. Todas las piezas se fabrican de forma precisa en sistemas láser y máquinas de plegado de TRUMPF.



Las cuatro varillas de acero inoxidable de los quemadores de las parrillas de gas se cortan en una máquina de corte de tubos por láser TRUMPF y cuentan con 144 agujeros cada una. El diámetro de los agujeros, que disminuye hacia la parte posterior, garantiza un calentamiento uniforme de toda la parrilla.



Irresistible: con las barbacoas de carbón y gas de Schickling se crean menús que hacen la boca agua de todo el mundo.



La barbacoa de gas de alta gama BigRocket de Schickling, totalmente equipada, acelera las pulsaciones de los aficionados a la barbacoa. Se puede empezar con un modelo básico e ir ampliándolo paso a paso con todos los extras.

Utilizar lo que se tiene a mano

El especialista en construcciones metálicas y manitas apasionado Philipp Schickling es el principal encargado del desarrollo de los productos y la producción de las parrillas. "Miro a ver qué se puede hacer técnicamente y cómo se puede diseñar y construir de forma rentable", señala. Los hermanos fabrican los componentes con ayuda de la maquinaria sofisticada de la empresa matriz: instalaciones de corte láser 2D y 3D, máquinas de corte de tubos por láser, láseres de marcado, prensas plegadoras y máquinas de plegado basculante de TRUMPF. "En todas estas máquinas fabricamos las alrededor de 2000 piezas que necesita toda la gama de productos de nuestras barbacoas", explica Philipp Schickling.

Para plegar la tapa de la parrilla de acero inoxidable de doble pared se necesitan unas 230 toneladas de fuerza de prensado y las máquinas dan forma a los paneles frontales de la parrilla con 38 plegados y 50 toneladas de fuerza de prensado. Una máquina de corte por láser de tubos de TRUMPF corta primero los tubos de los quemadores de la barbacoa de gas a la longitud exacta y luego utiliza el láser para hacer 144 agujeros de diferentes diámetros en cada varilla del quemador. De los agujeros fluye el gas que calienta la parrilla de forma uniforme.

"Las máquinas hacen un gran trabajo y las estructuras existentes nos permiten producir las parrillas de forma rentable, rápida y con la mejor calidad", comenta Oliver Schickling, que golpea con orgullo una de las cajas en las que los Schickling envían sus parrillas a los clientes desmontadas en piezas individuales. "Las ventas se hacen casi solas cuando el trabajo se hace bien", señala. Y eso es precisamente lo que hacen los hermanos, porque disfrutan con ello incluso más que con la propia barbacoa: construir barbacoas que los aficionados puedan configurar de forma tan personalizada como su menú a la parrilla.



DANIEL KURR
TRUMPF COMUNICACIÓN CORPORATIVA