

DANIEL KURR

Grigliate esclusive con attrezzi professionali

Carne al sangue, salsicce arrostite, verdure aromatiche o formaggi saporiti: il barbecue a gas o a carbonella è adatto a tutti i gusti. L'azienda Schickling offre gli attrezzi perfetti per le grigliate: configurabili singolarmente e prodotti in Germania, con le macchine TRUMPF.

Oliver Schickling sistema la bistecca sulla griglia che ha una temperatura superiore a 450°. La carne sfrigola, fuma un po', e poi sparge il profumo inconfondibile e irresistibile: Schickling lo annusa soddisfatto. Non solo perché ama stare alla griglia, ma soprattutto perché assieme a suo fratello Philipp vende i prodotti Schickling Grill a circa 8000 clienti in tutta Europa. "Ci siamo posti come obiettivo quello di realizzare i migliori barbecue del mondo," racconta e aggiunge soddisfatto: "i nostri barbecue devono rendere felici le persone. E devono essere accessibili a tutti coloro che vogliono qualità e funzionalità senza spendere eccessivamente.

Passo dopo passo verso le grigliate professionali

I presupposti ideali per realizzare barbecue a gas e carbonella? L'esperienza dell'azienda di costruzioni metalliche dei genitori Schickling GmbH nella città di Visbek, nella regione tedesca della Bassa Sassonia. È qui che l'ingegnere meccanico Philipp Schickling lavorava nell'azienda a conduzione familiare. Oliver Schickling, il fratello con una laurea in economia, voleva però mettersi in proprio. "Ci siamo ricordati che nostro padre un tempo costruiva i barbecue per la nostra famiglia e l'idea di realizzare qualcosa che rende felici le persone è rimasta" racconta Oliver. Nel 2014 i due fratelli fondano l'azienda Schickling Grill, dando vita così a una storia di successo che dura fino a oggi: ovunque su internet gli amanti delle grigliate parlano dell'eccellente qualità degli eleganti barbecue di questa azienda. Per Oliver Schickling i suoi prodotti sono così apprezzati per molti motivi: "I nostri barbecue sono composti da tre tipi di acciaio di alta qualità. Sono inossidabili, estremamente resistenti e duraturi". Un ulteriore motivo è la modularità che solo Schickling Grill sa offrire. Grazie a un configuratore online infatti ogni clienti può assemblare, clic dopo clic, il "proprio" barbecue a seconda dei propri requisiti e necessità. "Abbiamo diversi modelli base e svariati extra, come ad esempio il coperchio del barbecue, l'armadio sottogriglia o i bruciatori turbo per ampliare continuamente la struttura dei dispositivi – da subito o anni dopo" spiega Oliver Schickling.



Per la produzione dei barbecue eleganti, Philipp (a sinistra) e Oliver Schickling non lasciano niente al caso. Tutti i pezzi vengono realizzati con precisione su impianti laser e piegatrici TRUMPF.



Le quattro aste dei bruciatori in acciaio inox del grill vengono tagliate e forate, con 144 fori l'una, con una macchina taglio laser di tubi TRUMPF. Il diametro del foro diventa sempre più piccolo verso la parte posteriore, garantendo così un riscaldamento uniforme dell'intera griglia.



Irresistibili: con i barbecue a carbonella e a gas Schickling è possibile creare menu favolosi che fanno venire l'acquolina in bocca a tutti.



Il barbecue a gas high-end BigRocket di Schickling fa battere il cuore a mille a ogni appassionato di BBQ. È possibile anche iniziare con un modello base, da ampliare volta volta con tutti gli extra desiderati.

Un vantaggio concreto

Per lo sviluppo dei prodotti e la realizzazione dei barbecue è responsabile principalmente lo specialista di costruzioni meccaniche e costruttore per passione Philipp Schickling. "Valuto ciò che è possibile realizzare tecnicamente e come progettarlo e produrlo in maniera economica" afferma. I componenti vengono realizzati dai fratelli Schickling grazie al moderno parco macchine dell'azienda dei genitori. Il parco macchine comprende impianti di taglio 2D e 3D, macchine taglio laser di tubi, laser di marcatura, presse piegatrici e piegatrici a grembiale TRUMPF. "Con queste macchine produciamo i circa 2.000 pezzi richiede per la nostra intera gamma di barbecue" afferma Philipp Schickling.

Per piegare il coperchio del barbecue in acciaio a doppia parete è necessaria una forza di pressione di circa 230 t. Le coperture frontali dei barbecue vengono formate dalle macchine con ben 38 piegature e una forza di pressione di 50 t. La macchina per il taglio laser dei tubi TRUMOOF taglia dapprima i tubi del bruciatore e del grill alla giusta lunghezza, poi il laser esegue ben 144 fori di diverso diametro in ogni asta del bruciatore. Questi fori servono a far passare il gas che riscalda uniformemente la griglia durante la grigliata.

"Le macchine lavorano in maniera particolarmente efficiente. Le strutture esistenti ci permettono di realizzare i barbecue in maniera economica, rapida e con la migliore qualità possibile," dichiara Oliver Schickling e batte orgoglioso la mano su uno dei cartoni con cui l'azienda spedisce i barbecue disassemblati ai clienti. "Quando lavoriamo bene, i nostri barbecue si vendono praticamente da soli" conclude. E i due fratelli lavorano benissimo, perché c'è una sola cosa che amano più delle grigliate: costruire barbecue, che gli amanti delle grigliate possono comporre come preferiscono, proprio come il menu del BBQ!



DANIEL KURR
TRUMPF GROUP COMMUNICATIONS