

DANIEL KURR

Diversão individual na churrasqueira com ferramentas profissionais

Seja carne suculenta, salsichas crocantes, vegetais aromáticos ou queijos saborosos: há algo para todos os gostos quando grelhados na churrasqueira a gás ou a carvão. A empresa Schickling-Grill fornece as ferramentas perfeitas para isso: configuráveis individualmente e fabricadas na Alemanha, com máquinas da TRUMPF.

Oliver Schickling coloca o bife na grelha, que está a mais de 450 graus de temperatura. Um assovio, um pouco de fumaça - e depois o cheiro típico e irresistível de carne assada: Schickling cheira e sorri. Não só porque gosta de grelhar, mas sobretudo porque ele e o seu irmão Philipp são apaixonados por fornecer anualmente churrasqueiras Schickling a cerca de 8.000 clientes de toda a Europa. "Assumimos como missão construir as melhores churrasqueiras do mundo", diz ele, acrescentando com entusiasmo: "Nossas churrasqueiras devem fazer as pessoas felizes. E têm que ser acessíveis para quem procura qualidade e funcionalidade, mas não pode ou não quer ultrapassar um determinado orçamento."

Passo a passo ao churrasqueiro profissional

A empresa metalúrgica de sues pais Schickling GmbH em Visbek, Baixa Saxônia, oferece as condições ideais para a fabricação de churrasqueiras a gás e a carvão. Lá, o engenheiro mecânico Philipp Schickling trabalha ativamente na empresa familiar. Mas o seu irmão, Oliver Schickling, que estudou economia, queria começar algo próprio. "Lembramos que nosso pai fazia churrasqueiras para a família e a ideia de fazer algo que desse alegria às pessoas nunca saiu da nossa cabeça", diz Oliver. Em 2014, os irmãos fundaram a empresa Schickling-Grill, dando início a uma história de sucesso que dura até hoje: os fãs de churrasco elogiam a qualidade das churrasqueiras sofisticadas nas plataformas da internet. Para Oliver Schickling existem várias razões para o sucesso dos seus produtos: "Nossas churrasqueiras são feitas de três tipos diferentes de aço inoxidável de alta qualidade. É por isso que são à prova de ferrugem, resistentes e duráveis." Outra razão é o sistema modular que só a Schickling-Grill oferece. Com a ajuda de um configurador online, cada cliente pode montar "sua própria" churrasqueira, clique por clique, de acordo com seus requisitos e necessidades individuais. "Temos vários modelos básicos e uma variedade de adicionais, como tampas de grelha, armários baixos ou queimadores turbo, com os quais os aparelhos podem ser ampliados imediatamente ou ao longo dos anos", explica Oliver Schickling.



Philipp (à esquerda) e Oliver Schickling não deixam nada ao acaso na fabricação de suas sofisticadas churrasqueiras. Todas as peças são fabricadas com precisão em sistemas laser e dobradeiras TRUMPF.



As quatro hastes de aço inoxidável dos queimadores das churrasqueiras a gás são cortadas em uma máquina de corte de tubos a laser TRUMPF e cada uma possui 144 furos. O diâmetro do furo, que diminui ao se aproximar da parte traseira, garante um aquecimento uniforme de toda a grelha.



Irresistível: Com as churrasqueiras a carvão e a gás da Schickling, é possível criar cardápios que deixam todo mundo com água na boca.



A churrasqueira a gás BigRocket de última geração totalmente equipada da Schickling faz o coração de cada churrasqueiro amador bater mais rápido. Quem quiser começar com um modelo básico, poderá adaptá-lo passo a passo com todos os adicionais.

Aproveitar o que existe

O especialista em metalurgia e apaixonado inventor Philipp Schickling é o principal responsável pelo desenvolvimento de produtos e produção das churrasqueiras. "Eu vejo o que é tecnicamente viável e como pode ser projetado e fabricado com baixo custo", diz ele. Os irmãos então fabricam os componentes usando máquinas de última geração na empresa de seus pais. Lá estão disponíveis sistemas de corte a laser 2D e 3D, máquinas de corte de tubos a laser, lasers de marcação, pensas-dobradeiras e máquinas de dobra oscilantes da TRUMPF. "Usamos isso para fabricar aproximadamente 2.000 peças que nossas churrasqueiras exigem em toda a linha de produtos", explica Philipp Schickling.

São necessárias cerca de 230 toneladas de força de dobra para dobrar a tampa da churrasqueira de aço inoxidável de parede dupla, e as máquinas moldam os painéis frontais da churrasqueira com 38 curvas e 50 toneladas de força de dobra. Uma máquina de corte a laser de tubos da TRUMPF primeiro corta os tubos dos queimadores das churrasqueiras a gás no comprimento exato e depois usa o laser para fazer 144 furos de diâmetros diferentes em cada barra de queimador. O gás que aquece a grelha da churrasqueira sai uniformemente deles quando a churrasqueira está em funcionamento.

"As máquinas fazem um excelente trabalho e as estruturas existentes permitem-nos produzir as churrasqueiras de forma econômica, rápida e com a melhor qualidade", afirma Oliver Schickling e bate com orgulho numa das caixas em que os Schicklings enviam os suas churrasqueiras desmontadas em peças individuais aos clientes. "As vendas acontecem quase naturalmente se fizermos um bom trabalho", diz ele. E é isso que os irmãos fazem, porque é ainda mais divertido para eles do que grelhar em si: fabricar churrasqueiras os churrasqueiros amadores possam montar tão individualmente quanto o seu menu de churrasco.



DANIEL KURR
COMUNICAÇÕES DO GRUPO TRUMPF