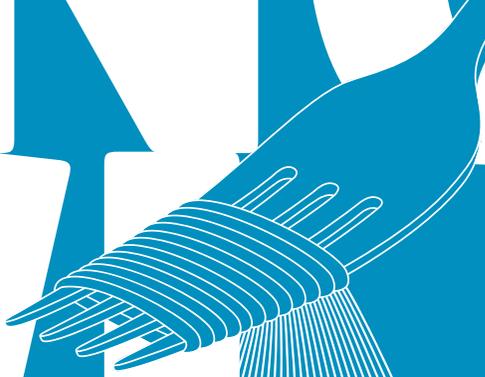


SWITCH OUTS



snowlicious®

Pinotti





Le concept

Une dameuse de piste PRINOTH, une cuisine de professionnel et un chef. On a là les trois principaux ingrédients pour vivre une expérience culinaire au top et au grand air, dans un endroit où les gens viennent pour passer des vacances, se détendre ou au contraire se dépenser, ou encore pour découvrir de nouvelles sensations, loin de leur quotidien. SNOWLICIOUS c'est de la gastronomie ambulante grâce à une dameuse parcourant les pistes au service d'une nouvelle philosophie : la qualité simple et rapide.

La plateforme est composée d'un véhicule de piste PRINOTH transformé, sur lequel une cuisine professionnelle a été aménagée. Sur place, les plats sont préparés à la demande et servis dans la foulée, de la même façon que dans les foodtrucks traditionnels. Les recettes sont celles du renommé chef italien Andrea Campi, qui est également celui qui a créé le projet SNOWLICIOUS et qui est garant de la qualité "Made in Italy" des plats proposés.

Le véhicule à chenilles PRINOTH, contrairement à un camion normal, est idéal pour les différents terrains sur lesquels le concept est proposé. Il se déplace de façon tout à fait fluide et régulière sur la neige et le sable, pour atteindre sans difficulté le lieu de l'événement, à presque n'importe quelle altitude et quelles que soient les conditions météorologiques. De la plage aux pistes de ski, de lieux d'exposition en espaces de festival, le foodtruck SNOWLICIOUS a la part belle.

Et quand nous vivons des expériences impressionnantes, on se souvient de qui en est à l'origine. SNOWLICIOUS représente un outil idéal pour la renommée de tous les événements et des marques qui les organisent. Sa plateforme garantit d'un côté un certain standard, qui peut d'un autre côté être adapté avec souplesse aux entreprises organisatrices en fonction du public ciblé. SNOWLICIOUS, c'est l'outil marketing idéal qui peut, à faible coût, rapporter gros.

Le look et le design du véhicule de piste sont largement personnalisables. Ils peuvent donc être adaptés pour correspondre parfaitement à l'image d'une marque ou d'une entreprise. Mais même dans sa version d'origine, le foodtruck SNOWLICIOUS est là pour apporter, aux yeux du public, de la valeur ajoutée à n'importe quel événement. Son caractère culinaire et son apparition dans des lieux improbables font également du SNOWLICIOUS un moyen d'acrocroche idéal pour le Storytelling.

Et il n'y a pas que sur la neige que le concept SNOWLICIOUS brille. A la plage ou en milieu urbain, l'engin devient le point fort de toutes les manifestations, tout en étant un véritable support publicitaire. Peu importe que vous louiez ou que vous achetiez le véhicule de piste SNOWLICIOUS, vous bénéficiez toujours des services complets qui y sont associés. En route pour de nouveaux horizons !

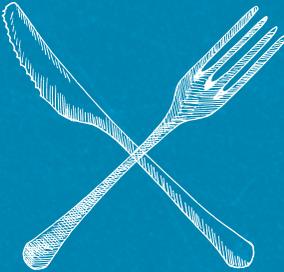


Le cuisinier

Tout est parti de l'idée qu'a eue Andrea Campi alors qu'il était cuisinier dans un refuge. Après six mois à Milan, il s'était lassé de la scène urbaine et du spectacle répétitif de la clientèle de la grande ville chic. Campi aspirait à un style de vie plus original, plus désuet et c'est à la montagne qu'il l'avait trouvé. La cuisine était alors devenue un nouveau défi pour lui. Ce qui était auparavant simple devenait compliqué, parce que le cadre avait complètement changé. Sur place, on ne trouvait rien en abondance et tout était précieux, même les ingrédients qui servaient à réaliser de bons petits plats. Campi ne se contentait pas de rester derrière les fourneaux, il devait être partout à la fois. Il a appris à se servir d'une scie, car il fallait bien du bois pour la cheminée. Il s'est assis derrière le guidon d'une motoneige pour acheminer les denrées alimentaires jusqu'au refuge. Il a même mis les mains dans la graisse du moteur quand il ne tournait plus rond. Il aimait faire tout cela et c'était de toute façon nécessaire afin de pouvoir toujours proposer une table décente à ses visiteurs, quel que soit le temps et ce qui pouvait se passer dans sa vie personnelle. Campi était heureux et avait l'esprit suffisamment libre pour développer de nouvelles idées. L'une d'entre elles fut SNOWLICIOUS, l'idée de rassembler tout ce qui lui plaisait tant : la cuisine, la mécanique et la nature. L'artisanat en était le point central, le strict minimum réduit à l'essentiel. Des ingrédients frais, régionaux et la flexibilité de pouvoir accéder sur place, là où les clients ne l'attendaient peut-être pas mais où ils sauraient l'apprécier. Andrea Campi est alors parti en quête de partenaires afin de concrétiser sa géniale idée.

Andrea Campi est propriétaire et chef du restaurant "Osteria al Dosso" à Aprica dans la région de La Valterine (province de Sondrio). Là-bas, il a fait sa spécialité d'une cuisine en parfait accord avec l'environnement naturel et des produits de préférence régionaux. Cette exigence de qualité est également à la base du concept SNOWLICIOUS, pour lequel Campi a repris les différentes facettes de la philosophie du *Street Food* pour les faire évoluer en plein cœur des Alpes. Campi élabore des plats différents pour ses clients SNOWLICIOUS en fonction du cadre et leur qualité va naturellement de pair avec un calcul des coûts viable.

La cuisine



La première chose dont Andrea Campi avait besoin pour mettre son concept en œuvre était bien entendu une cuisine professionnelle, qu'il a assez vite trouvée auprès d'un fabricant italien près de Trévis. En effet, Prisma fabrique des cuisines professionnelles et industrielles depuis 35 ans et ils sont reconnus pour leur qualité et leur capacité d'innovation. Ensemble, ils ont étudié le moyen de « compacter » tous les éléments d'une cuisine afin qu'ils deviennent transportables. Elle devait être équipée des appareils les plus modernes, tout en offrant suffisamment de liberté de mouvements à des cuisiniers jeunes et ambitieux, afin qu'ils puissent préparer rapidement des plats créatifs sans encombre. La cuisine est composée de deux zones fonctionnelles indépendantes : La partie gauche contient les éviers, le lave-vaisselle, un rangement, le réfrigérateur et un plan de travail et il s'agit d'un élément fixe et commun à toutes les structures de base des SNOWLICIOUS. La partie droite est modulaire et adaptable en fonction des souhaits du client avec une plaque à induction, une plaque de cuisson, un barbecue-grill, un four à pizza et une friteuse. Dans sa version standard, la cuisine SNOWLICIOUS est livrée avec une cuisinière avec plancha en acier inoxydable. Mais le client peut complètement réaménager cette zone en fonction de ses besoins. À la place de la cuisinière avec plancha, d'autres options peuvent être installées avec un supplément. Lors de la configuration, PRINOTH est là pour apporter des conseils avisés. Les données techniques liées aux équipements de cuisine sont disponibles à l'arrière de cette brochure.

Le principe de base dans l'aménagement de la cuisine du SNOWLICIOUS est le respect de l'organisation des tâches afin de garantir que le cuisinier ait suffisamment de place pour exprimer sa créativité tout en travaillant de façon ergonomique. La plaque de cuisson et les appareils de cuisine sont très compacts, mais malgré tout parfaitement fonctionnels.



LA TECHNOLOGIE PRINOTH

Après avoir conçu la cuisine idéale, Andrea Campi s'est mis en quête d'un support mobile adapté. Il devait être tout-terrain, fiable, sûr et stable, en plus de convenir du point de vue esthétique. Il n'en fallait pas plus pour se tourner vers le leader dans le domaine des véhicules de piste, et parce que le concept devait être "Made in Italy" de bout en bout, le choix de PRINOTH fut naturel.

Aucune montagne n'est trop haute, aucune exigence n'est trop élevée, c'est avec ce slogan que PRINOTH conduit ses véhicules de piste sur les pistes de ski du monde entier depuis plus de 50 ans. L'entreprise, dont le siège est à Sterzing, connaît le succès depuis de longues années, portée par l'esprit pionnier de son fondateur et concepteur, Ernst Prinoth. C'est cet ADN qui a permis aux véhicules de piste PRINOTH d'être aujourd'hui l'alliance parfaite entre un design attrayant et une technologie avant-gardiste, reconnue dans le monde entier, même lorsqu'il est question de développement durable.

Deux forces vives de la flotte PRINOTH servent au concept SNOWLICIOUS : en Europe, c'est le modèle LEITWOLF et en Amérique du Nord, il s'agit du BEAST, véritable concentré de puissance. Parlez-en avec nos conseillers pour que nous étudions la compatibilité du modèle que vous aurez choisi avec le concept SNOWLICIOUS.



Prinoth

UNE EXCELLENTE ALTERNATIVE POUR VOTRE VEHICULE D'OCCASION





Événements et service

Chaque événement a ses propres spécificités et il se doit d'être unique. Grâce à SNOWLICIOUS, vous pouvez créer un événement marquant, polyvalent à souhait, pour parfaire votre image de marque et offrir à votre public cible une expérience culinaire exceptionnelle.

LES AVANTAGES DE SNOWLICIOUS :

- + Polyvalent et mobile, adapté à presque tous les terrains, que ce soit en ville, sur la plage ou sur les pistes
- + Robuste et résistant aux intempéries, il est disponible toute l'année.
- + Planification plus sûre du calcul des coûts (avec coût de revient des marchandises et du personnel)
- + Promesse de qualité grâce à un concept gastronomique et des équipements à la pointe de la technologie

PERSONNALISATION DE SNOWLICIOUS :

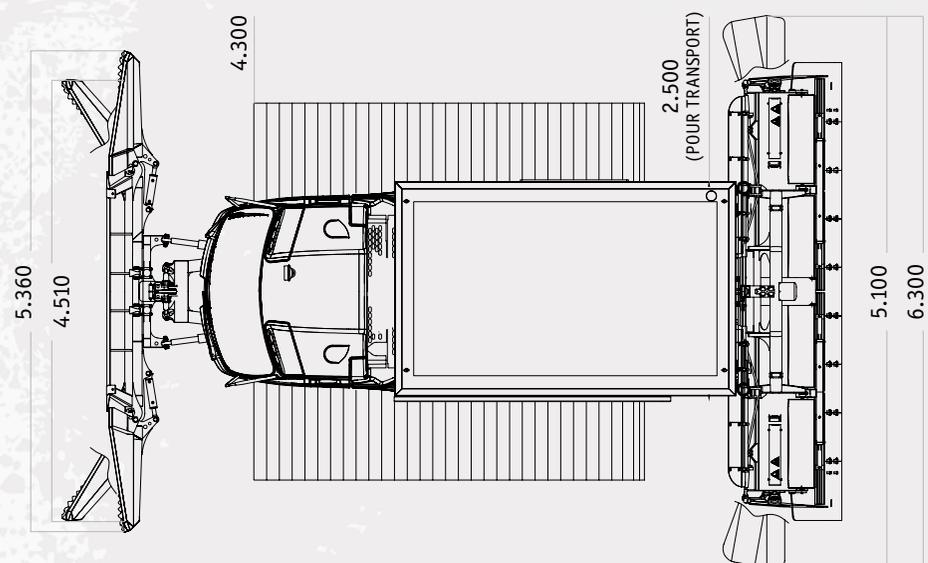
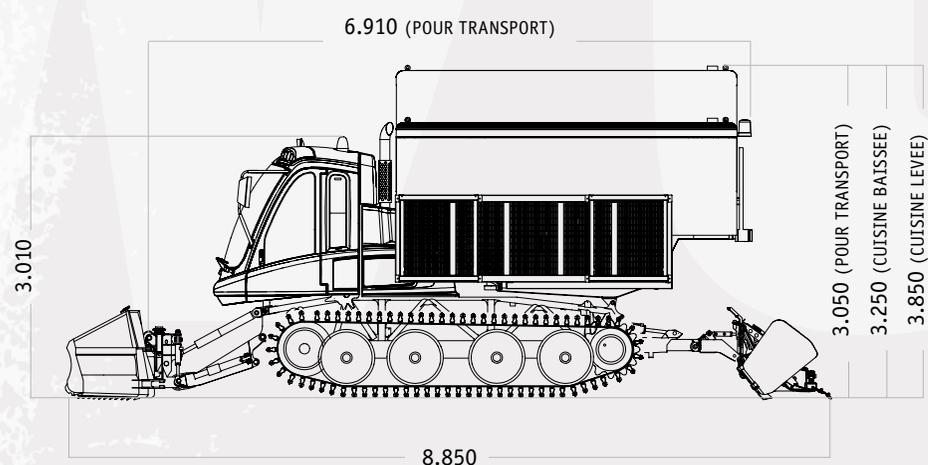
- + Peinture du module de cuisine et du groupe électrogène: NOIR
- + Peinture de la cabine du pilote à la couleur d'origine du modèle choisi
- + Enveloppes au choix : Création originale en fonction du souhait du client, Version ATOMIC ou Version SNOWLICIOUS d'origine
- + Branding en fonction du souhait du client

LE SERVICE SNOWLICIOUS :

- + Un service complet est proposé, du transport au montage et jusqu'à la nourriture. Parlez à votre représentant PRINOTH de l'étendue des services que vous souhaitez.
- + SNOWLICIOUS peut également, après concertation avec nos services, être utilisé en toute indépendance.
- + L'installation acoustique offre une excellente qualité sonore et le volume suffisant pour tous les types d'accompagnements musicaux. Sur le toit de la cabine du véhicule, il est possible d'installer une tribune de DJ, accessible par une échelle latérale et qui offre une parfaite visibilité à 5 mètres de hauteur.

snowlicious®

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Veuillez contacter PRINOTH pour les dimensions du BEAST
*Toutes les spécifications en mm

CUISINE

RÉSERVOIR EAU	Chargement 100 litres (eau douce) Évacuation 200 litres (eaux usées)
ZONE TRAVAIL	Longueur 2 240 mm Largeur 850 mm Lavabo avec robinet Réservoir eaux usées Frigidaire à 3 portes Espace poubelle Espace de stockage
ZONE CUISINE AMÉNAGEABLE	Longueur 2 275 mm Largeur 850 mm Équipement sur demande et selon les nécessités : Plaque de cuisson, induction, barbecue, friteuse, four à pizza, micro-ondes Hotte avec filtre

CABINE CUISINE

PLATEFORME	Échelle hydraulique et paroi latérale basculante
CHAUFFAGE	Webasto 24V Air top evo 40
ENTRETIEN	Cabine basculante
ÉCLAIRAGE INTERNE	LED

GÉNÉRATEUR

VISA ET AUTRE	30 kW / 90 litres 62 kW / 90 litres
---------------	--

EN OPTION

TOIT POUR DJ	Échelle et main-courante
CONSOLE DJ	Pioneer DJM350 , 2cd CDJ350, écouteurs
SYSTÈME AUDIO	Sur demande
EMBALLAGE	Sur demande
BANQUETTE CARGO	2,5 m x 1 m ; 100 kg
FENÊTRES LATÉRALES	De plexiglas et ouvrables

snowlicious®

VUE D'ENSEMBLE DE LA CONFIGURATION DE LA CUISINE



La cuisine est composée de deux zones fonctionnelles indépendantes : La partie gauche contient les **éviers, le lave-vaisselle, un rangement, le réfrigérateur et un plan de travail**. Il s'agit d'un élément fixe et commun à toutes les structures de base SNOWLICIOUS. La partie droite est modulaire et adaptable en fonction des souhaits du client avec une **plaque à induction, une plaque de cuisson, un barbecue-grill, un four à pizza et une friteuse**. Dans sa version standard, la cuisine SNOWLICIOUS est livrée avec une cuisinière avec **plancha en acier inoxydable**. Toutefois le client peut complètement réaménager cette zone en fonction de ses besoins. À la place de la cuisinière avec plancha, d'autres options peuvent être installées avec un supplément. Lors de la configuration, PRINOTH est là pour apporter des conseils avisés.

1

ZONE DE CONFIGURATION

- + FRITEUSE
- + BARBECUE
- + PLAQUE DE CUISSON
- + PLAN DE TRAVAIL

2

ZONE DE CONFIGURATION

- + BARBECUE
- + PLAQUE DE CUISSON
- + PLAQUE INDUCTION
- + PLAN DE TRAVAIL

3

ZONE DE CONFIGURATION

- + PLAQUE INDUCTION
- + PLAN DE TRAVAIL

+ FOUR À PIZZA

Références

Le succès n'a aucun secret, seulement des causes. Le succès de SNOWLICIOUS tient dans le concept qu'il plaît à tous : aux invités car il est innovant tout en étant authentique et à celui qui l'utilise car il est polyvalent et hautement personnalisable. La conquête grâce aux fameuses gastronomiques vient de commencer !

« Andrea Campi est le pionnier de la Snow Food. »
- Gambero Rosso -

« Audi et SNOWLICIOUS – un partenariat réussi pour nos événements hivernaux, grâce auquel nous avons pu créer une nouvelle expérience en altitude. »
- Audi Group -

« Lorsque le foodtruck SNOWLICIOUS est présent près de notre chalet au pied du Langkofel, c'est le paradis de la glisse qui descend sur terre. »
- Igor Marzola, propriétaire du Rifugio Emilio Comici, Val Gardena Italie -

« Je suis fier de notre collaboration avec SNOWLICIOUS et je suis convaincu que le concept va prochainement s'étendre à l'international. »
- Marco Rocca, Dirigeant Mottolino Spa -

« Avec SNOWLICIOUS nous avons fait de la finale de la coupe du monde de ski alpin 2017, un événement marquant exceptionnel. Soleil, montagne et fantastiques plats italiens préparés par l'équipe SNOWLICIOUS! »
- Hilaire Paleni, Skis Rossignol SAS Racing Dpt -

« Le concept SNOWLICIOUS est un choix évident pour notre station de ski; offrir des consommations et de délicieux tacos, de la musique avec DJ et une ambiance de party à nos clients et ce, directement sur les pistes. »
- Rob Spence, vice-président restauration,
Steamboat Ski Resort & Corporation, Colorado -

SNOWLICIOUS - Hard Rock Café de Grandvalira (ES)



SNOWLICIOUS sur la plage - Riccione (IT)



SNOWLICIOUS - Sterne Cup Ischgl (AT)





Acheter ou louer

L'écho du public est tel qu'une petite armada de dameuses gastronomiques parcourent aujourd'hui les montagnes d'Europe et d'Amérique du Nord et qu'elles sont présentes à divers points populaires. Elles sont louées ou achetées par les partenaires de la marque ou les stations qui veulent donner un nouvel accent à leurs opérations de marketing.

- + **LOCATION:** Le SNOWLICIOUS est entièrement pris en charge par nos soins. Nous nous occupons du transport, du montage, de la restauration et de tout ce qui va avec.
- + **ACHAT:** Si vous souhaitez exploiter le SNOWLICIOUS pendant une longue période, il est bon d'envisager son achat. Contactez-nous pour que nous puissions vous conseiller et trouver la meilleure solution, sans aucune obligation.

ANDREA CAMPI | MOB: +39 345 77 58 992
andrea.campi@prinoth.com | www.prinoth.com/snowlicious

VIENNA
FASHION
NIGHT

ASPEN
SNOWMASS.

TELEVERBIER
VALAIS SUISSE

ROSSIGNOL

Audi

RIFUGIO
EMILIO COMICI
L'incontro della passione

Cortina
DOLOMITI

formiguères
1500 - 2400 m

ALTA
BADIA

FERRARI
TRENTO 1902

NESPRESSO

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

RDS
100% GRANDI SUCCESSI

Kitzbühel

Steamboat

IKKGL.com
Relax. If you can ...

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Val Gardena
Dolomites

Pioneer

Hard Rock
CAFE
ANDORRA

GRANDVALIRA
ANDORRA

GRÄCHEN
St. Niklaus

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

KULINARIK & KUNST
ST. ANTON AM ARBERG

MOTTOLINO
FUN MOUNTAIN

FUNIVIE
MADONNA
DI CAMPIGLIO

FERIENREGION
Gitschberg Jochtal

MasterChef

Lake Louise
SKI RESORT

SKI
CROSS

Val Gardena
Dolomites

DAS
Hütteg
360° GENUSSREICH

Cortina
DOLOMITI

weSKI
MUNTELE MIC

HOCHFÜGEN
ZILLERTAL

campo felice
Stazione di Sport Invernali

snowlicious[®]

Pirotti



snowlicious®

Prinoth

PRINOTH AG

Brennerstraße 34
39049 Sterzing (BZ)
ITALY
Tel. +39 0472 72 26 22
Fax +39 0472 72 26 18
prinoth@prinoth.com

PRINOTH AG

Gemmistrasse 45
3970 Salgesch
SWITZERLAND
Tel. +41 27 456 26 56
Fax +41 27 456 47 00
info@prinoth.ch

PRINOTH GmbH

Michael-Seeber-Straße 1
6410 Telfs
AUSTRIA
Tel. +43 526 262 121
Fax +43 526 262 123 160
prinoth.austria@prinoth.com

PRINOTH AB

Hantverksvägen 1A
78064 Lima
SWEDEN
Tel. +46 280 266 10
info@prinoth.se

PRINOTH S.A.S.

5, Rue Galilée Alpespace B.P. 62
73802 Montmelian, Cedex
FRANCE
Tel. +33 479 84 76 76
Fax +33 479 84 76 77
prinoth.france@prinoth.com

PRINOTH Ltd

1001, J.-A. Bombardier Street
Granby QC J2J 1E9
CANADA
Tel. +1 450 776 3600
Fax +1 450 776 3685
prinoth.canada@prinoth.com

PRINOTH LLC

2746 Seeber Drive Bldg B
Grand Junction, CO 81506
USA
Tel. +1 970 242 7150
Fax +1 970 241 6722
prinoth.us@prinoth.com

PRINOTH sp. z o.o.

ul. Zdrojowa 49
33-300 Nowy Sącz
POLAND
Tel. +48 574 919 540
prinoth.polska@prinoth.com

