

Progetto del mese Maggio 2018 Carnival Vista 6242

Progetto : Carnival
Categoria : Marine
Nave : Carnival Vista 6242
Linea : System 900 Marine

Carnival Corporation è più grande operatore al mondo nel settore delle navi da crociera. Le navi della sua flotta sono veri e propri resort galleggianti, con tutto quello che serve per rendere la vacanza un'esperienza indimenticabile: un'incredibile varietà di bar e ristoranti, un ricco programma di intrattenimento, lussuosi negozi ed eleganti spa.

La richiesta

- La nave Carnival Vista 6242 rappresenta un punto di riferimento nel settore marine per il suo layout innovativo, l'alta qualità dell'offerta e delle soluzioni tecniche adottate. Ospita ben 4.000 passeggeri a bordo e uno staff di circa 1.000 persone.
- Oltre alle numerose proposte di svago e relax, il servizio di ristorazione offerto è non-stop: dai ristoranti à la carte a quelli a buffet, dagli steakhouse ai sushi bar, per citarne solo alcuni, senza dimenticare il servizio in camera disponibile 24 ore su 24. Le proposte culinarie sono davvero tantissime e di respiro internazionale.
- Per soddisfare numeri così grandi, Carnival aveva bisogno di cucine estremamente resistenti, pensate per un utilizzo intenso e per resistere alle sollecitazioni marine. Non solo, considerato l'alto turnover del personale a bordo, le macchine dovevano essere molto intuitive e facili da utilizzare anche da personale non esperto.





La soluzione

- Grazie all'esperienza nel settore marine, le cucine Ambach sono state scelte per Carnival Vista 6242, la più grande nave di Carnival Cruise Line, brand del Gruppo Carnival. Un progetto decisamente sfidante, che l'azienda ha accolto, come sempre, con grande impegno e passione.
- La collaborazione tra Ambach e Carnival è iniziata ormai dieci anni fa attraverso Fincantieri, uno dei più grandi gruppi cantieristici al mondo. Dopo il primo progetto, la nave Carnival Dream seguita da Carnival Breeze, Zeljko Modrusan - project manager di Fincantieri - ha riconfermato la scelta di Ambach.
- Il brief per il progetto prevedeva la fornitura di 32 blocchi cottura per soddisfare le esigenze di tutti gli ospiti della nave, sia i passeggeri che l'equipaggio.
- La soluzione proposta è stata Ambach System 900 Marine, versione pensata e realizzata ad hoc per il settore navale. "Le nostre apparecchiature non devono essere solo resistenti, affidabili e facili da pulire, caratteristiche peraltro comuni a tutte le apparecchiature Ambach sia per uso marino che per uso terrestre. Le attrezzature destinate al settore marine devono anche soddisfare i severi standard americani USPHS, per i quali la conformità è obbligatoria e verificata attraverso regolari ispezioni a bordo", spiega Alessandro Zuliani, responsabile R&D di Ambach.

- A bordo di navi da crociera devono esser presenti solo macchine elettriche: per questo Ambach ha dotato la sua linea marine di una struttura denominata "matrioska" in cui sono racchiusi e protetti tutti i collegamenti elettrici. Quest'ultima è costituita da un sistema "box in box" perfettamente stagno grazie alla creazione di un'opportuna struttura a labirinto. L'assenza di guarnizioni, che in genere decadono con il passare del tempo, garantisce che il sistema rimanga perfettamente stagno anche dopo molti anni.
- Le attrezzature fornite per il progetto includono: pentole, brasero, friggitrici, tuttapiastra, piastre a induzione, grill e cuocipasta. Molte apparecchiature sono state progettate ad hoc per soddisfare le esigenze di Carnival. Dopo aver testato le macchine Ambach direttamente in azienda con alcuni chef di bordo, alcune apparecchiature sono state ulteriormente migliorate per rispondere alle stringenti esigenze del personale di bordo.
- L'installazione e il coordinamento dei lavori è stato affidato da Fincantieri al general contractor O.T. srl

www.carnivalcorp.com
www.fincantieri.com/it

