Guida all'Acquisto
Minibar -Frigobar

HOLITY.COM

Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 -
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
www.holity.com | info@holity.com | +390818087452

Guida all'acquisto di un frigobar per hotel

Il presente documento viene distribuito sotto licenza Tutti i diritti sono riservati e questo documento non è riproducibile, se non con autorizzazione scritta da parte dell'amministratore di www.holity.com.
Per maggiori informazioni sulla licenza https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/
Creative Commons License 4.0: Attribuzione-Non commerciale-Non opere derivate 4.0 Italia

Prima di scegliere il minibar per la tua struttura occorre fare alcune valutazioni.

La prima cosa da considerare è il **livello di servizio che vuoi offrire nella struttura**, per cui il frigobar, il suo assortimento, la sua collocazione, la sua fruibilità, dovrebbero essere allineati al livello di tutta la tua struttura. Per questo è fondamentale essere consapevoli di quello che vuoi offrire, di cosa è importante per il tuo cliente e di conseguenza per te e per la tuastruttura. In base a queste valutazioni, poi scegliere il frigobar con le caratteristiche tecniche più adatte a quelle che sono le tue esigenze.

Sicuramente vorrai garantire un sonno sereno ai tuoi ospiti, per questo, una delle caratteristiche più importanti è la **silenziosità**.

Nello stesso tempo, per te che gestisci l'hotel, aspetti che attengono al **prezzo** e al **consumo** possono essere importanti. Su questo bisogna stare attenti: se i prodotti di prima fascia si lasciano preferire per l'investimento iniziale, nel lungo termine quelli di fascia superiore ti consentono un risparmio energetico tale da farti recuperare facilmente il superiore investimento iniziale.

Sul nostro sito **www.holity.com** puoi trovare un'**ampia gamma** di prodotti delle **varie fasce di prezzo!**

Altri aspetti da considerare sono la capienza e le **dimensioni del frigobar.**

Se hai un vano già precostituito devi stare attento alle dimensioni esterne, per questo abbiamo inserito sul nostro sito la possibilità di filtrare i nostri frigobar in base a dei range di dimensione per aiutarti a individuare il minibar con le misure giuste.

Per quanto riguarda la **capienza** devi considerare che normalmente i minibar vanno da una capienza di 25lt a 60lt. I più diffusi sono quelli da 40lt, ma anche qui dipende dalla dotazione di prodotti che vuoi offrire, in base anche al ritorno che vuoi ottenere. E' evidente che possedere un frigobar più capiente ti consente di esporre più prodotti ed avere più possibilità di far fruttare questo accessorio.

Il frigobar se sapientemente gestito può essere una fonte di guadagno per l'hotel.

Se vuoi ricevere il nostro report "***Come guadagnare veramente con i minibar del tuo hotel***" **clicca qui.**

Copyright Holity.com - Namiti Srl 2017

Alti aspetti da considerare sono le normative a cui i frigobar devono rispondere, ma andiamo per ordine.

Come dicevamo i frigobar per hotel devono essere silenziosi

Questa è una caratteristica fondamentale ed è bene valutarla con attenzione prima di procedere all'acquisto del frigobar più giusto per la tua struttura ricettiva.

Quanti clienti lasciano cattive recensioni perché non riescono a riposare bene nelle camere d'albergo? E quanto questo può influenzare la loro opinione sulla tua struttura ricettiva in generale?

In questo modo, i tuoi sforzi per offrire un servizio eccellente saranno vanificati.

Il minibar è un servizio destinato al cliente e in quanto tale è fondamentale che non faccia rumore **per migliorare la qualità del soggiorno dei suoi ospiti.**

Quindi quale tecnologia è opportuno scegliere?

Le differenze in base al rumore ed al consumo:

I **frigobar ad assorbimento** sono **i più silenziosi**, il loro sistema refrigerante è privo di parti meccaniche in movimento che nel tempo possono logorarsi e creare fastidiosi rumori.

La resistenza elettrica utilizzata come fonte di calore permette l'evaporazione dell'ammoniaca che entra all'interno dell'evaporatore ed evaporando inizia il processo di assorbimento calore che produce il freddo.
Di nuova generazione sono però i **minibar termoelettrici,** che oltre ad essere silenziosi perchè come quelli ad assorbimento non hanno parti in movimento, sono anche **eco-sostenibili a risparmio energetico.**

Questo perchè non utilizzano gas dannosi per l'ambiente per ottenere l'effetto refrigerante, ma la Cella di Peltier, il fisico francese che scoprì che al passaggio della corrente elettrica si crea una differenza di temperatura tra i lati del modulo termoelettrico, cosicché uno si raffredda mentre l'altro si scalda.

Copyright Holity.com - Namiti Srl 2017

Costano un pò di più, ma ti permettono di risparmiare tanto nel lungo periodo. Basti pensare che una sola presenza annua in un hotel comporta un consumo di circa 30 Kw ora. I consumi di una camera (di medie dimensioni) di un albergo, equivalgono ai consumi di un'appartamento di 80 mq.
Infine ci sono i **frigobar a compressore** che non sono totalmente silenziosi ma hanno **consumi elettrici piuttosto ridotti** e sono meno sensibili alla temperatura esterna per cui **raffreddano di più.**

I nostri minibar a compressore sono stati sottoposti a **test di consumo energetico effettuati a 25°C secondo la norma EN153.** E' stato dimostrato che raggiungono livelli di consumo davvero bassi riducendo di conseguenza le emissioni nell'atmosfera di oltre 430 volte.

Dove deve essere posizionato nella camera?

Un'altra considerazione fondamentale relativa alla scelta del minibar è lo spazio utile a disposizione, in particolare, se si necessita di un frigo da incasso.

Bisogna accertarsi che all'interno del mobile ci sia lo spazio sufficiente a far circolare l'aria per poter permettere un perfetto funzionamento e raffrescamento con un minor consumo di corrente e considerare anche l'eventuale presenza di spigoli.

Per chi non ha un mobile ci sono già delle soluzioni ad hoc, ovvero, **mobili con all'interno i frigobar e dotati anche di una vano cassaforte.**

Vedi il **modello h3408** con mobile e vano per snack o cassaforte.

Se invece hai scelto un frigo a libera installazione ma vuoi utilizzarlo da incasso? Puoi farlo rispettando le modalità d'installazione, ovvero, lasciando nella parte posteriore lo spazio necessario a far circolare l'aria.

In generale, è sempre consigliabile che il **minibar sia ben evidente al cliente, sia all'altezza giusta e sia in linea con il design della camera.**

Copyright Holity.com - Namiti Srl 2017

E se si opta per il **frigobar a vetrina**, oltre a migliorare l'estetica delle camere della tua struttura, si **incrementano anche le vendite**. Il minibar con porta in vetro mostra i prodotti contenuti al suo interno invogliando all'acquisto.

Ma state attenti a **non confondere i frigobar con porta trasparente in plastica da quelli con porta in vetro,** in quanto sono più economici ma non hanno la stessa forza di raffreddamento dei minibar vetrina e consumano anche di più.

A quali normative devono essere conformi i frigobar

Per legge tutti i frigobar per hotel devono essere **dotati di etichetta di classificazione energetica.**

La classe energetica del minibar è basata sull'indice di Efficienza Energetica EEI e fa riferimento a:

- Consumo di energia elettrica
- Consumo di energia in relazione al volume
- Temperatura più bassa nei diversi scompartimenti

"Tutti gli elettrodomestici devono avere un'efficienza di classe A ai sensi della direttiva 94/2/CE della Commissione, del 21 gennaio 1994 (poi modificata dalla Dir. 2003/66/CE: quest'ultima è stata attuata in Italia con il DM 21 settembre 2005), che stabilisce modalità d'applicazione della direttiva 92/75/CEE del Consiglio (attuata in Italia con il DPR 9 marzo 1998, n. 107) per quanto riguarda l'etichettatura indicante il consumo d' energia dei frigoriferi elettrodomestici, dei congelatori elettrodomestici e delle relative combinazioni; tutti i frigo-bar e i mini-bar devono essere ***almeno nella classe C****"*

E dopo l'acquisto...

Una volta collocato il minibar nella posizione prescelta, **attendere 3 ore prima dell'accensione** in modo da evitare che le bolle d'aria create durante il trasporto influiscano sul corretto funzionamento.

Inoltre, è consigliabile attendere 3 ore prima di inserire le bevande al suo interno. Questo perché i frigobar risentono molto della temperatura esterna per cui più quest'ultima è alta, più ci vorrà tempo per raffreddarsi.

Copyright Holity.com - Namiti Srl 2017

Per mantenere un buono stato di efficienza nel corso del tempo, è bene scollegare sempre la presa prima di pulirlo o prima di toccare la parte elettrica, non usare acqua calda nè detergenti abrasivi ed evitare che si crei uno strato di ghiaccio superiore ai 5 mm.

Se ciò dovesse accadere, è opportuno procedere allo sbrinamento manuale o automatico che tra l'altro consente anche un risparmio energetico.

Infine, è bene non installare il minibar vicino a fonti di calore o alle zone più soleggiate, non riporre all'interno bevande calde e non aprire frequentemente la porta.

Per tutti gli altri dubbi e domande, prova a consultare le ns FAQ oppure **contattaci**!

Se vuoi ricevere una **consulenza** e un'**offerta personalizzata** per l'acquisto dei nuovi frigobar **clicca qui**

holity.com

Copyright Holity.com - Namiti Srl 2017

Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 -
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
 www.holity.com | info@holity.com | +390818087452