



BÉZANCOURT - NORMANDIA | FRANCIA

CHÂTEAU DU LANDEL HOTEL

www.chateau-du-landel.fr/en/restaurant

SET UP: ALI COMENDA S.A. - GASTROFROID SARL

UN SOGNO NORMANNO

Se sognate una vacanza all'insegna del relax, della cultura e della gastronomia, Château du Landel è la meta ideale. Situato a Bézancourt, tra Beauvais e Rouen, questo splendido castello del XVIII secolo vi accoglierà in un'atmosfera di charme e di storia.

Château du Landel è stato un antico relais per i pellegrini che percorrevano la via di Santiago di Compostela, e poi la residenza dei maestri vetrai fino al 1870.

È immerso in un parco verde e fiorito, a due passi dalla foresta di Lyons, la più grande faggeta d'Europa. Qui è possibile godere della natura in tutta la sua bellezza, passeggiando tra gli alberi secolari, ammirando i fiori selvatici e ascoltando il canto degli uccelli.

Oggi è un hotel con camere eleganti e confortevoli, arredate con gusto e personalità. **Ogni camera è diversa dalle altre, ma tutte coniugano il fascino del passato con i comfort moderni.**

Allo stesso modo, anche il ristorante presente all'interno della struttura, coniuga piatti della tradizione tipici della cucina normanna, cucinati con prodotti freschi e locali, rivisitati in chiave moderna.

Tradizione e innovazione nella struttura, nell'atmosfera che si respira a Château du Landel, in ogni piatto presentato in tavola... fino alla nuova lavastoviglie installata: il modello sottobanco della nuova Gamma Infinity YF45 R con impianto di osmosi inversa esterna.



Giovanni Assi
Junior Project Engineer, Comenda





"La gamma Infinity è stata una grande sfida per tutti in Comenda, che ha coinvolto quasi tutti i reparti dell'azienda" spiega Giovanni Assi, Junior Project engineer, "È stato davvero stimolante poter partecipare al progetto di una gamma che avesse come punti fermi la robustezza e l'affidabilità proprie dei 60 anni di esperienza di Comenda, ma che racchiudesse tutte le ultime tecnologie in termini di lavaggio, elettronica e interazione uomo-macchina".

Il modello scelto per la struttura è una lavastoviglie sottobanco con cestello 500x500 mm e una camera di lavaggio con passaggio utile da 400 mm. Il mulinello di lavaggio e risciacquo Wris2+® garantisce un risparmio di energia, acqua e detergente del 25% rispetto ai modelli standard. La posizione della componentistica nel vano tecnico la rende una macchina semplice per eventuali interventi tecnici. Ma il primo dettaglio che attira l'attenzione è il pannello di controllo full touch con un interfaccia grafica user friendly, icone intuitive, feedback di funzionamento semplici per ogni operatore e la connessione Wi-Fi e Bluetooth per il controllo remoto.

Cosa le manca? Nulla, nemmeno un impianto a osmosi inversa esterno che è stato installato per garantire una perfetta qualità dell'acqua e per poter supportare la struttura soprattutto durante il lavaggio di bicchieri e posate, eliminando la necessità di asciugatura manuale e garantendo risultati impeccabili senza aloni e macchie sulla superficie degli oggetti trattati.



A sinistra **Jordan Greedharry**, tecnico e installatore Ali Comenda S.A., al centro **Jonathan Feller**, Technical Manager Ali Comenda S.A., a destra l'installatore **Bruno Paris** Manager della Società Gastrofroid SARL.

LA ROBUSTEZZA E L'AFFIDABILITÀ PROPRIE DEI 60 ANNI DI ESPERIENZA DI COMENDA



"È interessante scoprire che una struttura come Château du Landel, che coniuga tradizione e innovazione in tutti gli aspetti, abbia scelto un prodotto che nasce con le stesse premesse e che noi stessi abbiamo rispecchiato. Comenda, quando ha composto il team dedicato al progetto Infinity, ha affiancato ai progettisti più esperti anche noi giovani. Esperienza e innovazione. Ci ha permesso di crescere reciprocamente. Noi abbiamo imparato sempre di più sui prodotti, ma abbiamo avuto lo spazio e la possibilità di aggiungere novità e i nostri giovani e nuovi punti di vista al progetto. Vorrei dire «Esperimento riuscito», ma forse meglio lasciar giudicare i proprietari di Château du Landel" conclude Assi.

Da oltre 20 anni, questa struttura ospitava una lavastoviglie sottobanco Comenda. Fidelizzati con il brand e felici della lunga collaborazione, nel momento in cui è stato necessario sostituire il prodotto, ecco che nessuna lavastoviglie avrebbe meglio rappresentato la filosofia di Château du Landel e Comenda rispetto alla nuova gamma Infinity.

Non ci rimane che consigliarvi di visitare struttura e godervi un buon bicchiere di vino nel parco. Sicuramente sarà brillante.

