

ORION

INTERNAI



A DUE PASSI DA TE

Il negozio di quartiere,
un amico ritrovato.

JOE

IL BANCO CHE
TI ACCOGLIE,
OVUNQUE.

GEMELLI DIVERSI

Dome+Clad:
due elementi, un unico
sistema espositivo.



Il negozio di prossimità: il miglior amico del nostro quotidiano.

A cura di Sandro Capriotti
Direttore Marketing

Sembrava che la globalizzazione e la grande distribuzione – più o meno organizzata – ci stessero portando verso un mondo fatto solo di numeri, dimensioni e standardizzazione. Un acquisto sempre più automatico, impersonale. Anche l'uso crescente dell'intelligenza artificiale in ogni ambito della vita quotidiana non sembra condurre, paradossalmente, a una maggiore consapevolezza nei consumi.

Eppure, accade qualcosa di inaspettato: il ritorno al piccolo, al selezionato, all'esperienza. Prodotti in edizione limitata, alta qualità, consulenza personalizzata e una rinnovata voglia di vivere il cibo – dentro e fuori casa – stanno riportando linfa al negozio di quartiere, soprattutto nel mondo del food. Il bottegaio di fiducia è tornato a essere

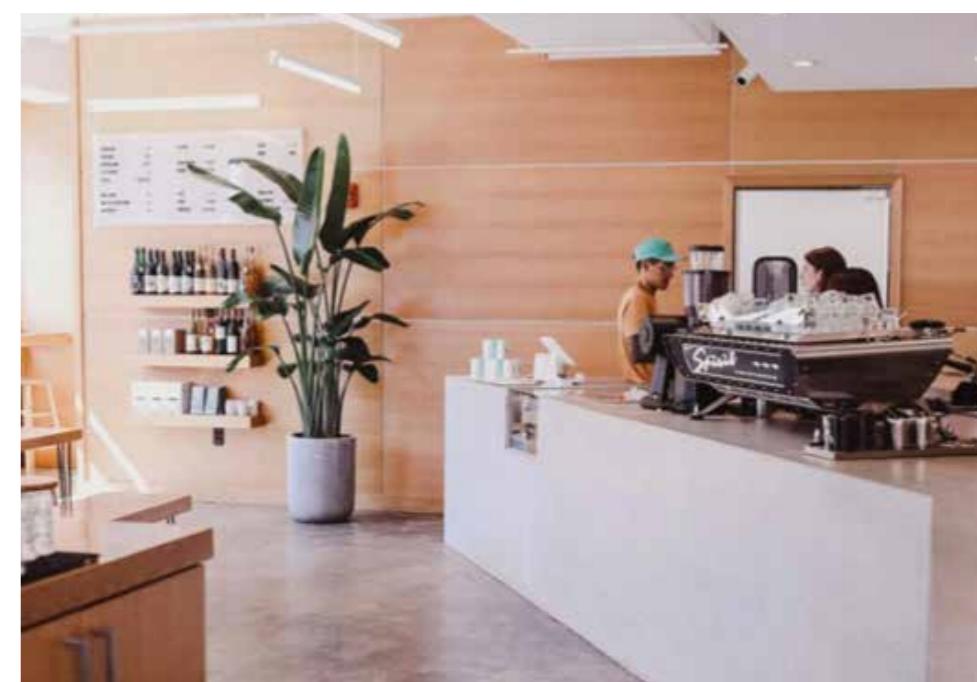
un riferimento quotidiano: per un regalo dell'ultimo minuto, per soddisfare quella voglia improvvisa di “qualcosa di buono” – che vada oltre la solita insalatona di recupero – o semplicemente per concedersi una coccola dopo una giornata intensa di lavoro e palestra.

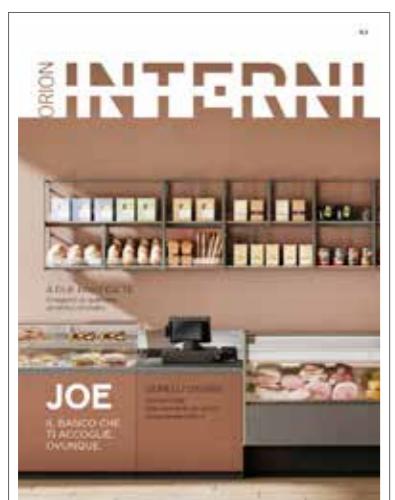
Ed ecco che il negoziante si trasforma: esplora nuovi fornitori, lancia proposte gastronomiche originali, crea gruppi WhatsApp per presentare il piatto del giorno, aggiunge qualche tavolino per offrire un tagliere e una bollicina da gustare tra borsoni, racchette da padel e smartphone. È il momento di togliersi gli auricolari e riconnettersi...con le persone vere! Sia che siate cacciatori – quelli con la lista della spesa pronta – sia che siate prede – in cerca dell'ispirazione giusta per la-

sciari tentare – il negozio di prossimità è oggi uno spazio di comfort e scoperta. Un luogo dove i piccoli sogni enogastronomici trovano forma grazie alla corretta esposizione dei prodotti, alla cura della conservazione e, soprattutto, alla presenza di un esperto che sa anche intrattenere.

In tutto questo, Orion Interni è al vostro fianco: lo è attraverso una serie di layout tipo che analizzeremo nell'apposita rubrica, ma soprattutto con Joe – un sistema d'arredo dallo stile istrionico, capace di adattarsi a ogni fascia oraria, tipologia di clientela e proposta food. Colorato in gelateria, materico in pasticceria, caldo e accogliente in gastronomia: Joe è pensato per farvi sentire a casa. In compagnia del vostro più caro alleato quotidiano: il bottegaio.

Il ritorno al negozio di quartiere come antidoto alla standardizzazione. Non solo numeri, ma cura, alta qualità e la consulenza del bottegaio di fiducia.





N. 2
GENNAIO
2026



10

Joe track 01

6

Focus

Three e Joe: sapore a prima vista
pg. 10

Moodboard

Armonie in viaggio
pg. 15

Rubrica

Ti presento Joe
pg.16



18

Joe track 02

18

Focus

L'arte di trarre il meglio dalla tecnologia del freddo
pg. 20

Moodboard
Spazio, luce e freschezza
pg.27

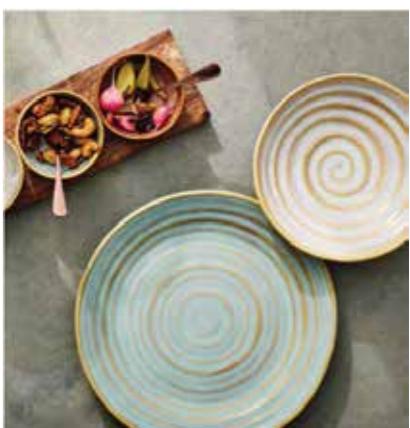
Rubrica Bar-Camenati
Cacciatori o prede
pg.29

Joe track 04

46

Focus
Maestro e Joe: profondità che accoglie e valorizza
pg.50

Moodboard
Eleganza che attraversa il tempo
pg.54



Joe track 03

32

Focus
Twelve e Joe:
mostrare il meglio, con trasparenza
pg. 36

Moodboard
Calore mediterraneo
pg. 39

Rubrica
Se non ti esponi non vendi
Dome + Clad: Inseparabili per un'esposizione funzionale e attrattiva
pg.40



JOE TRACK 01

Immagina un banco bar pensato per l'aeroporto, un luogo di attesa e di passaggio, dove è importante sentirsi accolti anche solo per pochi minuti. Superfici che si integrano con naturalezza, colori armoniosi e luci morbide che invitano a fermarsi. Uno spazio contemporaneo e confortevole, in cui ritagliarsi una pausa di benessere e piacere, anche durante una breve sosta. Questo è Joe Track 1: elegante, lineare e capace di creare un'oasi di serenità.

Atmosfere in movimento



Abbiamo selezionato brani e sonorità pensati per accompagnare i luoghi di passaggio: spazi di transizione, attraversati più che vissuti. Ritmi fluidi e melodie avvolgenti creano un'atmosfera armoniosa, capace di dare ritmo al movimento senza mai risultare invadente.



Scansiona il QR Code
e lasciati trasportare in
questa armonia sonora.







Three e Joe: sapore a prima vista

La tecnologia Orion si armonizza con lo spazio, valorizzandolo e mettendo al centro i prodotti esposti. **Three** è la vetrina ideale per il food retail. Chi sceglie **Three** può esporre e conservare i prodotti al meglio, garantendo massima visibilità e prestazioni affidabili.

Compatta e versatile, disponibile in tre lunghezze, in bianco, nero o inox, e pannellabile, **Three** può essere utilizzata a libero servizio con scorrevoli oppure in modalità grab & go con tendina notte. L'obiettivo è chiaro: esaltare i prodotti esposti. Integrati, **Joe** e **Three** incarnano l'approccio **Orion**: sistemi di visual food retail che combinano esposizione ottimale, armonia con l'ambiente e un design ispirato all'ospitalità. Inoltre, **Three** si accoppia perfettamente con **Joe**. L'esposizione e il servizio diventano un tutt'uno per rendere l'esperienza d'acquisto unica.



Thr3e

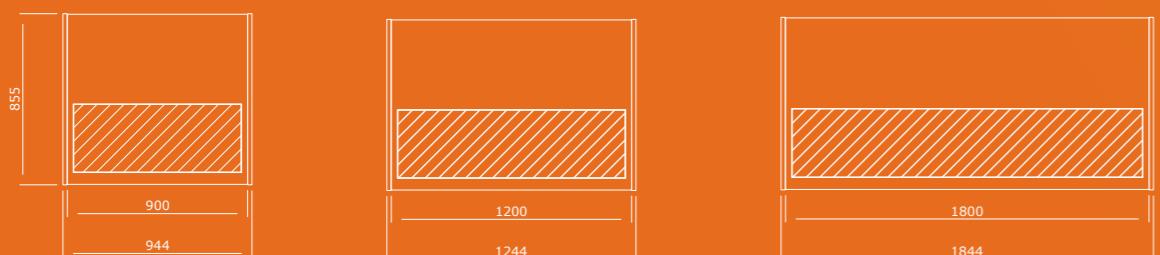
Fast 'n' served

- CAFFETTERIE ☕ 🎂
- MERCATO DI QUARTIERE 🥤 🚮 🍔
- HUB DI VIAGGIO 🎪 ☕ 🚮
- STAZIONI DI SERVIZIO 🍔 🚮 🍷

Service



Lunghezze disponibili



Three,
Compatta, innovativa e flessibile.

Grab 'n' Go



ORION

www.orionstyle.com

Armonie in viaggio.

Per definire l'identità di **Joe** Track 1 abbiamo selezionato elementi distintivi – complementi dal design contemporaneo e raffinato – capace di armonizzare l'impronta moderna del banco con dettagli caldi e accoglienti. Il risultato è un ambiente coerente e invitante, in cui **Joe** Track 1 diventa il fulcro dello spazio, protagonista senza mai sovrastare, in un contesto che celebra stile, autenticità e un'ospitalità curata nei minimi dettagli.

“L'idea era creare un equilibrio tra modernità e calore, trasformando lo spazio in un luogo armonioso, accogliente e autentico”.

— Lara Capità



Ti presento Joe... vivo e vegeto!

A cura di Andrea Stramigioli
Architetto

Joe è l'arredo che racconta il contemporaneo: un crogiolo di stili che si distinguono ma convivono armoniosamente, valorizzati da materiali di pregio e dettagli che fanno la differenza.



La firma di Joe?

La gola in metallo verniciato

Elemento distintivo e strutturale, la gola metallica verniciata è il cuore estetico e funzionale del sistema Joe. Non solo conferisce continuità e coerenza visiva all'arredo, ma rappresenta anche un raffinato dettaglio tecnico che unisce e armonizza materiali diversi come gres nobilitati, HPL e laccati, rendendo ogni composizione solida, elegante e ben definita.

Il frontale: dove lo stile prende forma

Il frontale del banco è la superficie che più di ogni altra racconta l'identità del locale. Joe, fedele alla sua natura versatile, si adatta con naturalezza:

- da soluzioni lisce e materiche,
- a superfici laccate,
- fino a versioni con lavorazioni 3D che aggiungono carattere e movimento.

Due livelli, due funzionalità

Al di sopra della gola si sviluppano due possibili altezze:

- L'altezza espositiva, pensata per l'inserimento di vasche drop-in, pozzetti, area cassa e altri elementi tecnici.
- L'altezza banco bar, evidenziata da un monolite materico (in HPL o gres), che coniuga durevolezza ed estetica, sottolineando la zona dedicata alla relazione con il cliente.

Questa altezza non è un dettaglio, ma un punto chiave: lì dove si serve un caffè, il banco deve essere solido, accogliente, importante.



BOX POZZETTI COLLECTION

LESS IS MORE TECHNOLOGY

⊖ Glicole

⊖ Consumo energetico

⊕ Conservazione del gelato

ORION

www.orionstyle.com

JOE

TRACK
02

Immagina un banco gelateria pensato per accogliere il passaggio con leggerezza, dove materiali naturali e tonalità calde evocano il sole e il mare. Spazi ariosi e dettagli studiati con cura rendono l'ambiente sereno e rilassante. In questo contesto entra in scena Joe Track 2: elegante e discreto, valorizza il gelato lasciando che sia il prodotto a brillare, sempre pronto a seguire il ritmo dei visitatori.

Atmosfere solari



Abbiamo scelto suoni e melodie che riflettono lo spirito mediterraneo rivisitato della gelateria: tonalità calde e ritmi leggeri accompagnano il passaggio dei visitatori, creando un'atmosfera armoniosa e distesa.



Scansiona il QR Code
e lasciati trasportare in
questa armonia sonora.



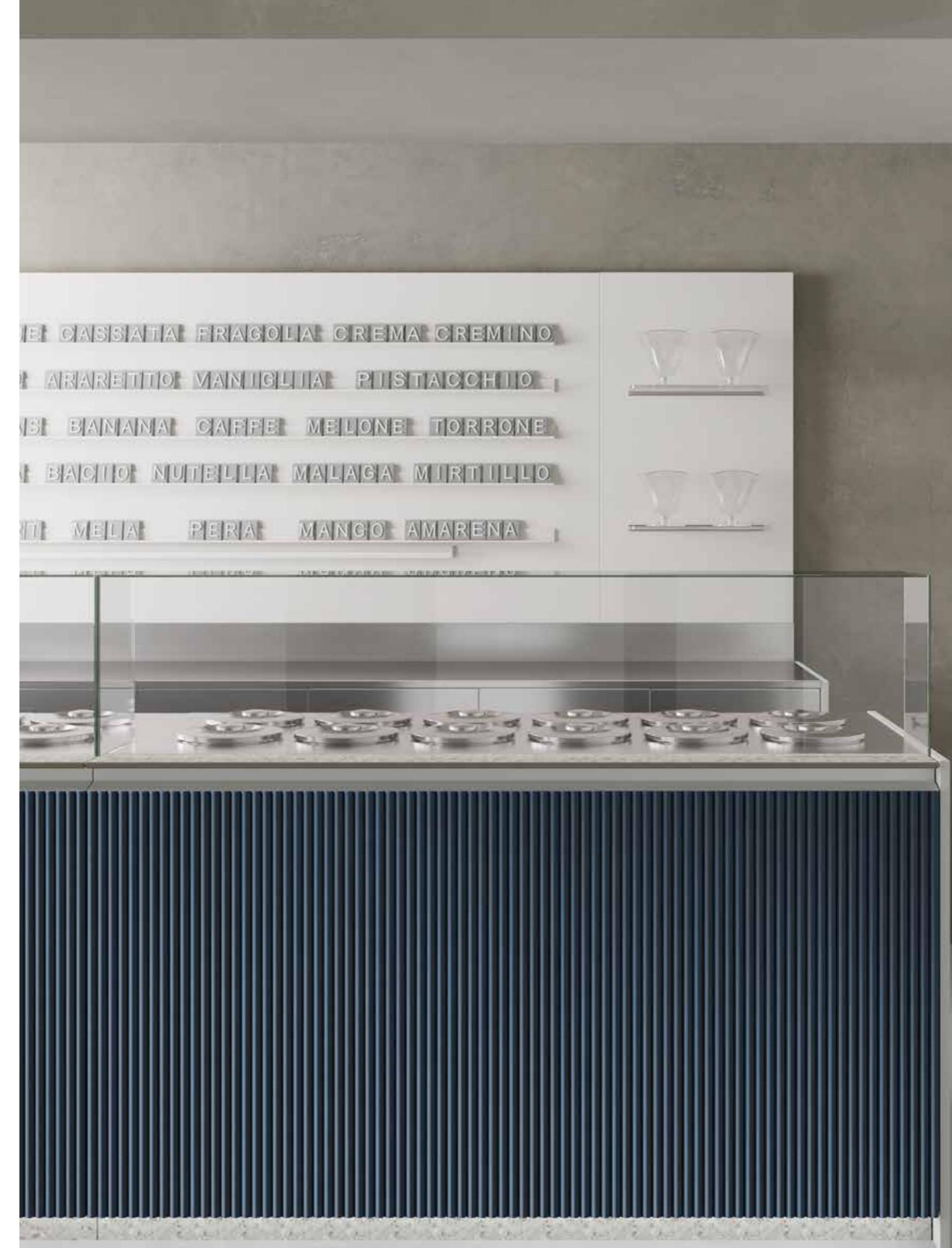


L'arte di trarre il meglio dalla tecnologia del freddo.

Box Pozzetti Collection è la gamma di pozzetti **Orion** pensata per ottimizzare gli spazi del locale senza compromessi sulle performance. Disponibili nelle versioni a due file, tre file e nei moduli Built-In, i pozzetti **Orion** offrono dimensioni ridotte mantenendo la stessa tecnologia avanzata su tutta la linea.

Grazie a un brevetto esclusivo, garantiscono una temperatura perfettamente omogenea tra la carapina di servizio e la riserva, assicurando una consistenza del gelato sempre impeccabile. La tecnologia Less is More si traduce in meno glicole, minori consumi energetici e una migliore conservazione del gelato.

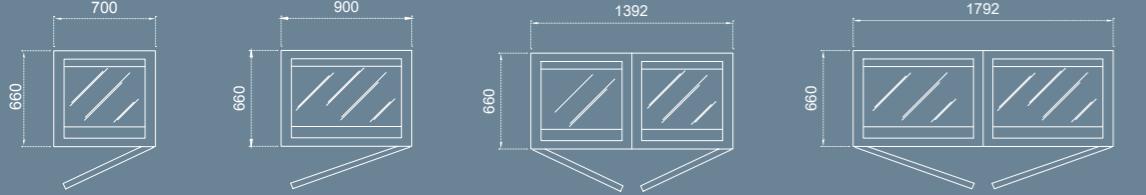
Cosmo interpreta l'armadio verticale refrigerato secondo la visione **Orion**: quattro vetri e sistemi di illuminazione evoluti offrono ai clienti la massima esperienza visiva dei prodotti e delle creazioni esposte. La vetrina verticale **Cosmo** nei colori bianco e nero è disponibile in due larghezze, con diverse tecnologie del freddo e configurazioni possibili.



COSMO

ELEGANZA NELLE FORME,
PERFORMANCE ELEVATE,
INNOVAZIONE E AFFIDABILITÀ

Sono queste le caratteristiche che fanno di Cosmo una vera e propria esperienza sensoriale, per un ricordo senza fine. Sintesi di tecnologia e design, grazie alle quali i professionisti possono mostrare e dare valore alle loro creazioni. Food appeal, capacità espositiva e performance elevate: con Cosmo, Orion alza gli standard di qualità, prestazioni e design, garantendo l'eccellenza della refrigerazione anche in condizioni ambientali estreme.



Cosmo: oltre la vetrina
La vetrina oltre.



ORION

www.orionstyle.com



Spazio, luce e freschezza.

La moodboard di **Joe Track 2** nasce dall'idea di creare un ambiente solare, arioso e accogliente, capace di evocare il Mediterraneo in chiave contemporanea. Abbiamo selezionato complementi dal design leggero e raffinato, accostandoli a dettagli naturali e materiali, come sedie gialle, pareti chiare e carte da parati con motivi di limoni, che infondono allegria senza appesantire lo spazio.

Uno spazio in cui i clienti possono fermarsi, godersi il gelato e lasciarsi avvolgere dalla luce naturale, con lo sguardo che si apre sull'esterno. L'intero allestimento racconta uno stile mediterraneo rivisitato, essenziale e armonioso, in cui **Joe Track 2** valorizza il prodotto senza mai rubargli la scena, dando vita a un'esperienza piacevole e conviviale.

“Ogni elemento, dai colori ai materiali, è pensato per valorizzare il gelato e rendere lo spazio accogliente, solare e senza distrazioni”.

— Lara Capità



LIMONE

Cacciatori o prede

(Quentin Tarantino aveva ragione)

A cura di Sandro Capriotti
Direttore Marketing

Oggi sarebbe riduttivo definire chi frequenta negozi e locali pubblici semplicemente dei consumatori, poiché lo scopo dell'acquisto non è più solo quello di consumare, ma di vivere un'esperienza, prima, durante e dopo avere comprato. In questa prospettiva, i comportamenti dei frequentatori dei locali pubblici – così li chiameremo – tendono oggi a delineare due macro-categorie: le prede e i cacciatori.

I cacciatori sono quelli con le idee ben chiare. Hanno liste, un'agenda ben programmata e, per loro, entrare in un locale ha un obiettivo preciso: uscirne nel più breve tempo possibile. Sono cultori del tempo e dei metodi di acquisto. Facilità di accesso al punto vendita, parcheggio o vicinanza ai mezzi pubblici e chiarezza dell'offerta



fanno sicuramente la differenza. La velocità del servizio, senza far mancare qualità e cordialità, diventa essenziale per fidelizzare questa categoria, trasformandola in habitué.

Le prede, invece, sono quelle persone che decidono di prendersi una pausa: un momento di respiro, condivisione e convivialità. Non s'impongono tempi né fanno programmi, ma vogliono vivere appieno il momento dell'acquisto come un rituale moderno. In questo caso non è la location a fare la differenza; determinanti sono l'ambiente, l'offerta e il servizio, che ogni volta devono sorprendere, rassicurare e stupire con nuove proposte, mantenendo però i must-have sempre ben visibili.

In un tale contesto la zona sedute diventa fondamentale:

un vero e proprio confessionale dove raccontare ciò che è accaduto dall'ultima visita. Arredi e offerta hanno l'obbligo di rendere chiare, ogni volta, tutte le scelte possibili. Prodotti sempre in vista, dunque: acquista grande importanza l'esposizione verticale negli spazi ridotti, sfruttando l'altezza per mostrare più prodotti, tutti davanti a noi, con il loro packaging, lo storytelling e promozioni che tentano e seducono.

È proprio davanti a questi espositori verticali, refrigerati e non, che ci si rende conto di essere delle prede. Però, non è mai stato così piacevole esserlo, lasciandosi trasportare tra regioni e prodotti DOP, entrando in laboratori di pasticceri pluripremiati o facendo capolino nelle case coloniche di pastori e contadini. Il lusso del prendersi tempo, tuttavia, di recente è sempre più raro e prezioso. La nostra esperienza d'acquisto nei locali pubblici assomiglia sempre più a uno degli innumerevoli masterpiece di Quentin Tarantino: a seconda del momento della giornata, del giorno della settimana o della fase della nostra vita, siamo tutti, alternativamente, prede o cacciatori. Ne deriva un'ibridazione dei concept: è necessario studiare soluzioni che permettano di far convivere, all'interno dello stesso punto vendita, i due stili di acquisto, privilegiando da una parte la velocità e dall'altra l'esperienzialità.

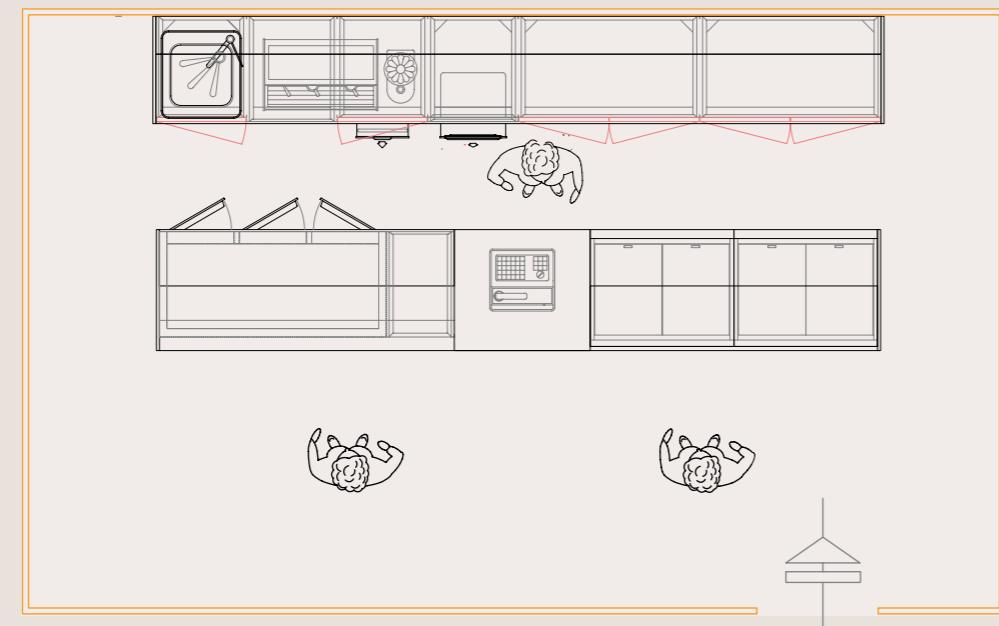


Guida ai layout

Scopri insieme a noi quelli pensati per i cacciatori, quelli dedicati alle prede e infine i concept ibridi

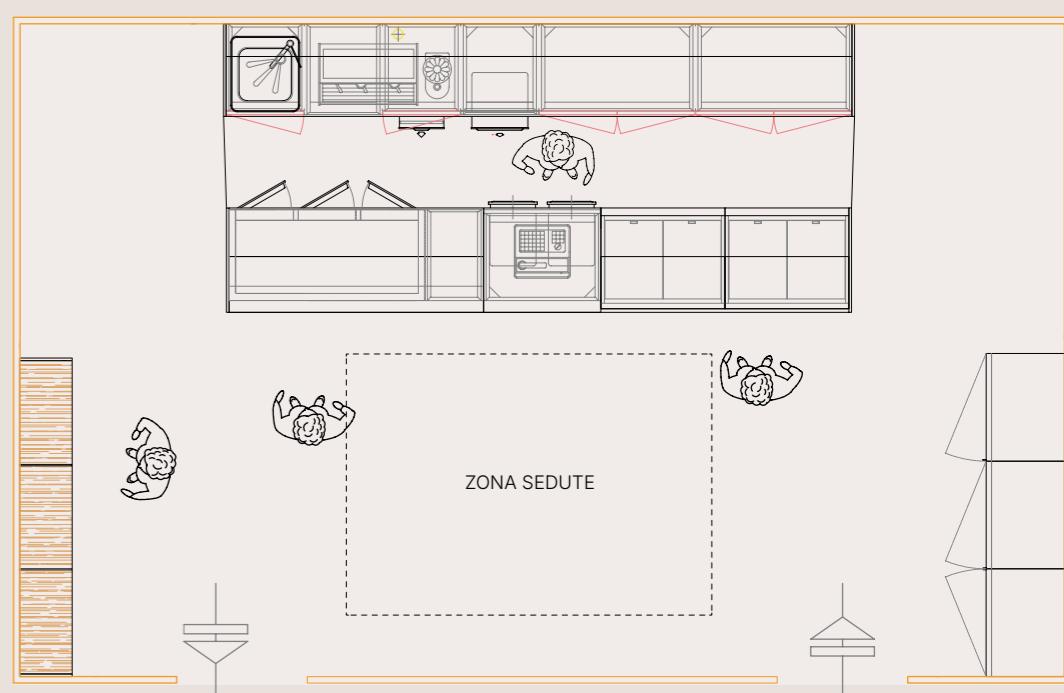
1. Out in Sixty Seconds

È il layout principe per i cacciatori. La composizione degli arredi e delle vetrine espositive deve rendere la scelta immediata e chiara, facilitando il passaggio alla cassa e permettendo poi di gustare il prodotto in modo rapido ed efficiente. Le catene di caffetteria e i locali pubblici inseriti in contesti ad alto passaggio utilizzano prevalentemente questo schema: una soluzione lineare o, al massimo, a L (in funzione dello spazio disponibile), dove il prodotto è disposto in sequenza e il flusso di acquisto risulta intuitivo e veloce.



2. A star is born

In questo layout il protagonista è il cliente. Una volta entrati, ci si trova all'interno di un vero e proprio “parco giochi dell'acquisto”: tutto, intorno comunica stimoli. Da un lato, espositori refrigerati e non, perfetti per l'acquisto d'impulso o per un regalo last minute; dall' altro, l'espositore dei peccati di gola: marmellate, composte, mostarde, creme spalmabili, biscotti in molteplici formati. Il banco di fondo, con le vetrine delle specialità del giorno, e il banco bar, fucina della bevanda di cui abbiamo bisogno, completano l'esperienza. Al centro, il palcoscenico: una zona sedute accogliente, dove fermarsi a pensare o conversare, restando immersi nell'esperienza d'acquisto.

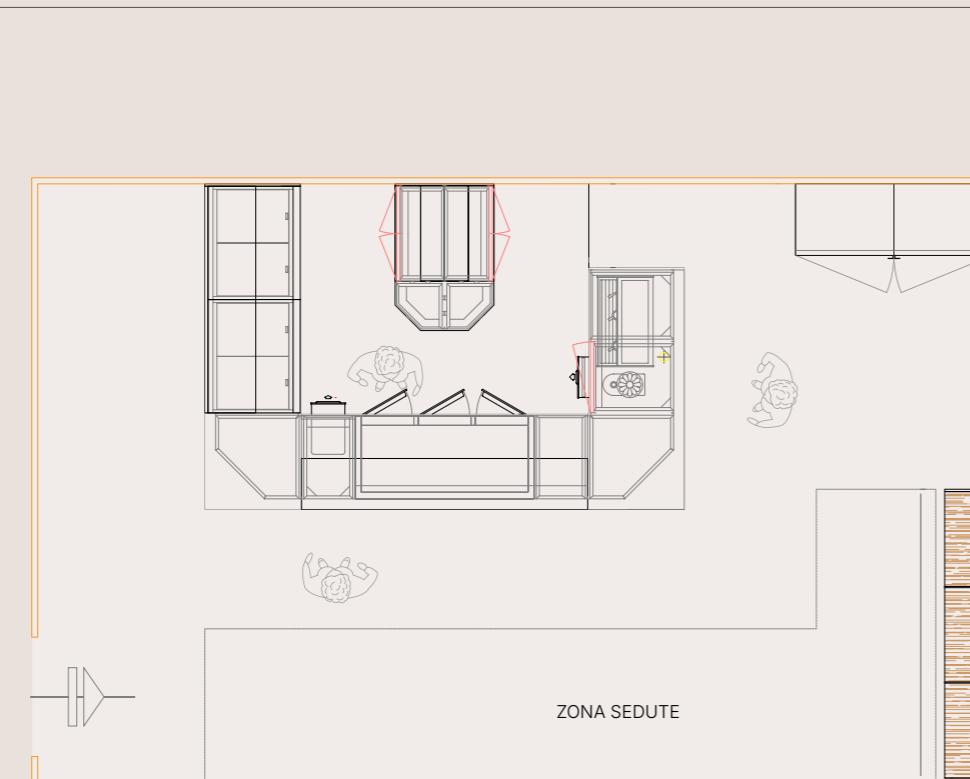


Layout ibridi

3. Il Ferro di Cavallo

Questo layout consente la convivenza dei due comportamenti d'acquisto. Un primo percorso permette di entrare, scegliere, pagare e uscire rapidamente; un secondo invita invece a passare davanti ai banchi, lasciandosi guidare dagli stimoli fino alla zona sedute. È una soluzione estremamente flessibile, adatta sia alle stazioni e alle grandi arterie di comunicazione, sia alle città di medie dimensioni, capace di intercettare ogni tipologia di clientela.

È fondamentale che i due flussi, una volta entrati all'interno del locale, si separino e proseguano nello spazio secondo due ritmi diversi, contrastanti ma soprattutto guidati da obiettivi differenti: da una parte la necessità di effettuare un acquisto rapido, dall'altra il desiderio di prendersi del tempo per sé o per la condivisione con gli altri.



4. L'Appetito Vien Mangiando

È un locale pubblico "vestito" da market dell'esperienza. Gli arredi si organizzano per mondi merceologici - caffetteria, pasticceria, gelateria, gastronomia - legati da un fil rouge comune, oppure volutamente differenziati. Il cliente vive un'immersione completa nel mondo gastronomico, guidato da un'esposizione ampia ma curata, che ricerca costantemente qualità, varietà e coinvolgimento sensoriale.

In questo tipo di locale convivono flussi molto diversi. Da una parte i cacciatori: chi cerca il dolce, chi il salato, chi un regalo, chi ha semplicemente fame e poco tempo a disposizione. Dall'altra, chi vive il locale come l'ultima tappa di un viaggio, o forse l'inizio: cambia il ritmo, ci si rimette al centro, con tempi più lenti e momenti dedicati alle cose che contano.

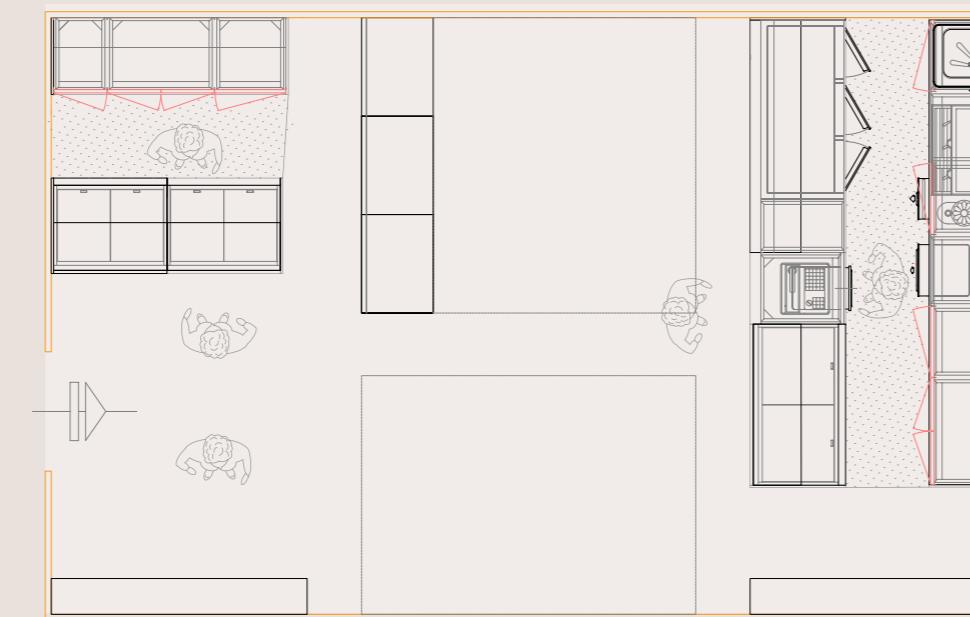
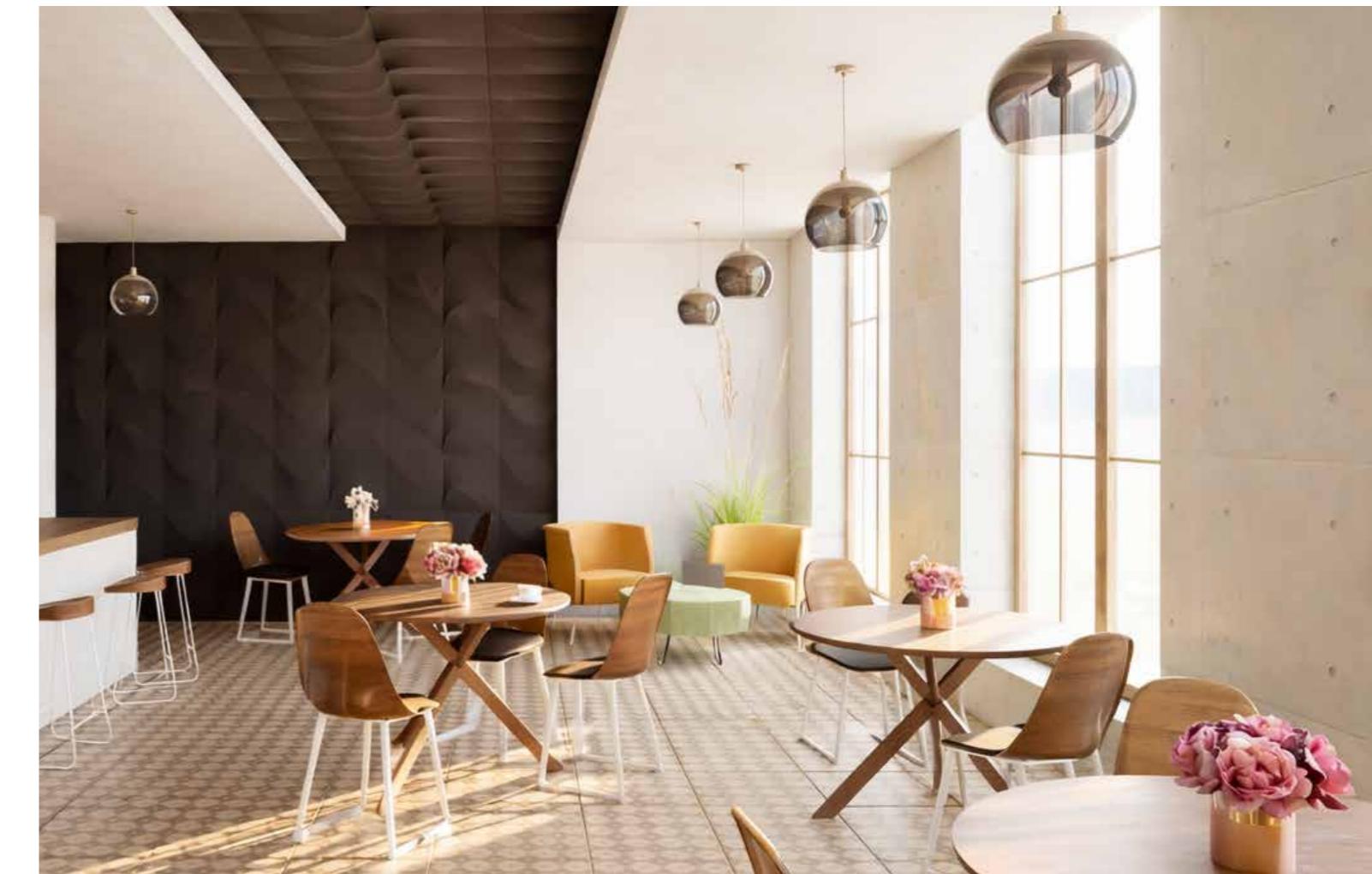


Tavola Sinottica

LAYOUT	VELOCITÀ	ESPERIENZIALITÀ Possibilità di aumentare lo scontrino medio	LOCATION/ DESTINATION
1. Out in Sixty Seconds	Massima	Bassa	Location
2. A star is born	Bassa	Alta	Destination
3. Ferro di Cavallo	Media	Media	Entrambe
4. L'Appetito Vien Mangiando	Media	Altissima	Entrambe



JOE

TRACK
03

Immagina una gastronomia dal fascino mediterraneo classico, calda e accogliente. Toni solari e materiali naturali, dalle piastrelle colorate ai pavimenti in legno, dialogano con piante rigogliose e lampadari di bambù, plasmando un ambiente armonioso e invitante. Joe Track 3 si inserisce con naturalezza in questo contesto: elegante, funzionale e protagonista discreto, valorizza i prodotti e accompagna il visitatore in un'esperienza gustosa e autentica.

Atmosfere calde



Abbiamo selezionato suoni e melodie che rispecchiano il carattere mediterraneo della gastronomia: ritmi avvolgenti e tonalità solari generano un'atmosfera avvolgente e armoniosa, capace di accompagnare il movimento dei clienti senza mai risultare invadente, valorizzando ogni momento di sosta e convivialità.



Scansiona il QR Code
e lasciati trasportare in
questa armonia sonora.







Twelve e Joe: mostrare il meglio, con trasparenza.

Twelve non è un semplice espositore, ma un elemento d'arredo progettato per esaltare il contenuto. Bello da vedere e perfettamente inseribile in qualsiasi contesto, è la scelta ideale per ospitare e valorizzare ogni tipo di prodotto alimentare.

A distinguere Twelve è la spalla terminale, un dettaglio inedito per il settore food che ne definisce l'eleganza. Il punto di forza è il castello vetri: una struttura pensata per garantire la massima visibilità. Sostenuto da leggeri montanti in metallo che riprendono la finitura della spalla, il castello trasparente offre una visione cristallina e senza ostacoli del prodotto da ogni angolazione. Con Twelve, metti in mostra il meglio.



Calore mediterraneo.

La moodboard di **Joe Track 3** nasce dall'idea di evocare un Mediterraneo classico, accogliente e ricco di carattere. Abbiamo scelto materiali naturali e caldi, come pavimenti in legno e lampadari di bambù, accostandoli a dettagli vivaci, dalle piastrelle colorate alle piante rigogliose, fino ai tessuti morbidi.

Ogni elemento contribuisce a creare un ambiente armonioso e invitante di cui **Joe Track 3** diventa il fulcro: elegante e funzionale, valorizza i prodotti senza mai sovrastarli, offrendo un'esperienza autentica convivialità



“Per Joe Track 3 ho voluto creare una moodboard che celebrasse il calore e la ricchezza del Mediterraneo”.

— Lara Capità

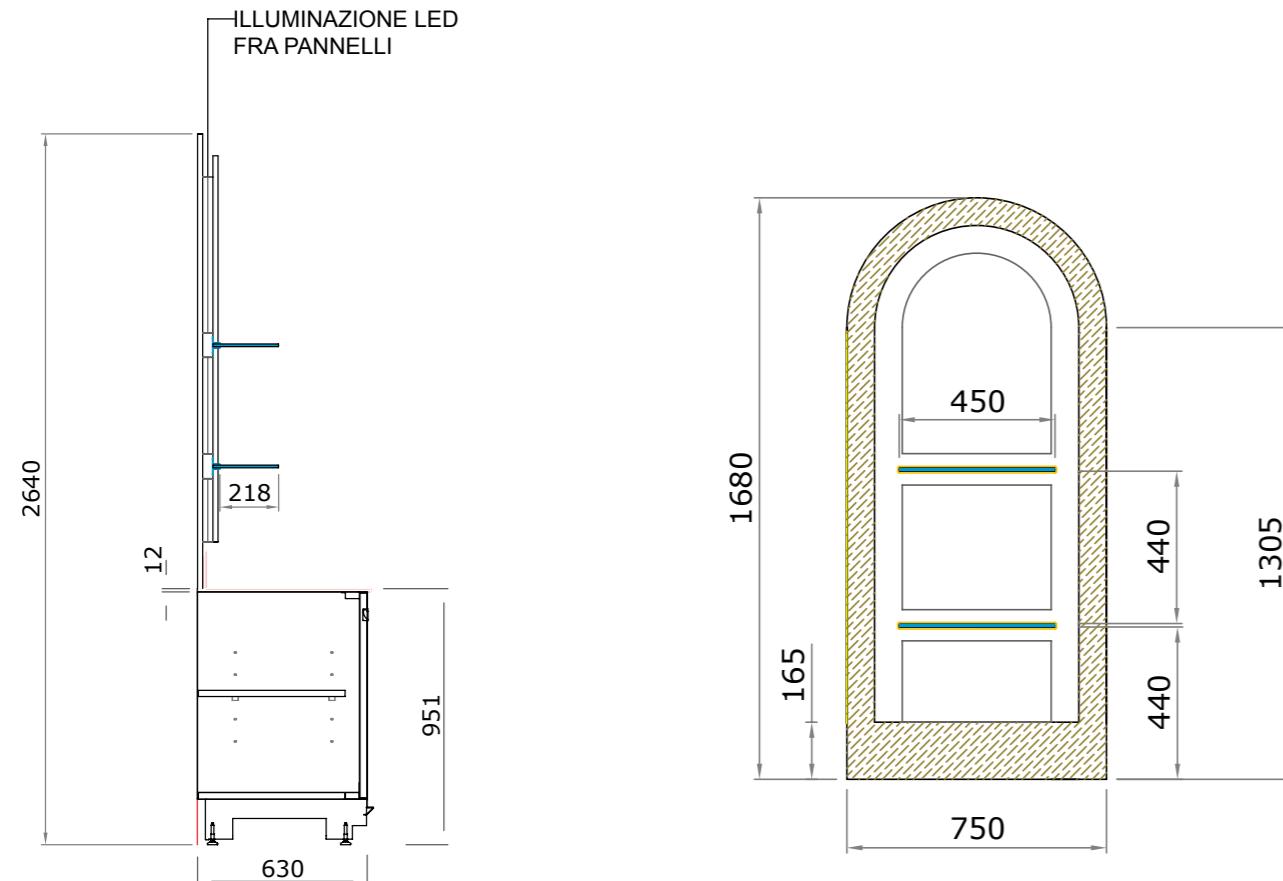


Dome + Clad:

Inseparabili per un'esposizione funzionale e attrattiva.

A cura di Roberto Baglioni
Progettista

Dome e **Clad** sono due sistemi di esposizione pensati per integrarsi perfettamente, rispondendo alle esigenze estetiche e funzionali degli spazi commerciali contemporanei. Un dialogo progettuale che prende forma attraverso elementi distinti, ma complementari.



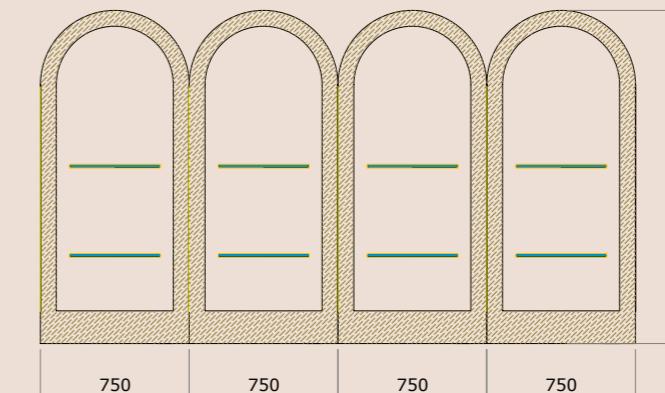
Dome

L'elemento espositivo **Dome** si caratterizza per la presenza di due archi concentrici, realizzati in materiali differenti - o anche nello stesso materiale - e da una fascia luminosa che "lava" lo sfondo, mettendo in risalto i prodotti esposti in primo piano. L'esposizione avviene tramite delle mensole (solitamente due) in vetro temperato, fissate direttamente all'interno della struttura, senza necessità di cremagliere o supporti visibili. **Dome** è disponibile in una sola dimensione: 750 mm x 1680 mm (h).



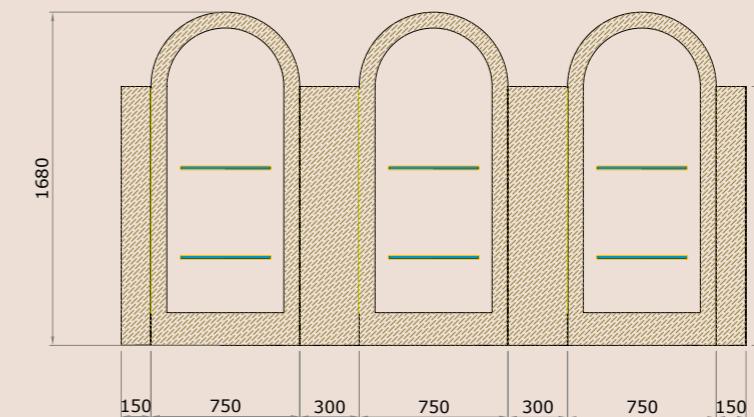
"Se non ti esponi non vendi"
Vademecum su una serie di elementi espositivi, trade off impegnativo tra estetica e praticità.

Tre configurazioni disponibili:



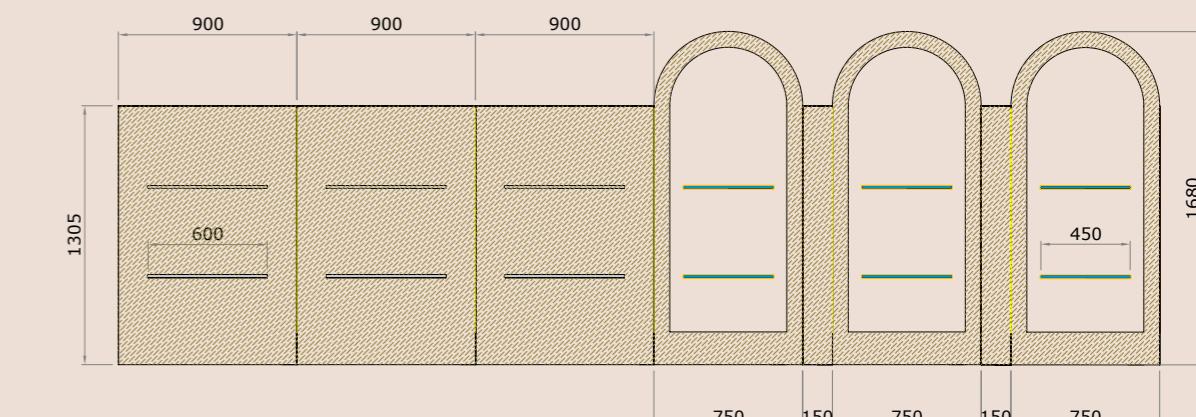
1. Infinity

Dome nasce così, come un modulo da affiancare l'uno all'altro con un sistema di illuminazione.



2. You & Me

Dome intervallata da Clad per far spazio tra i prodotti esposti.



3. Non plus ultra

Diverse configurazione di Clad più Dome danno luce a un'esposizione ampia e con la giusta atmosfera.

Dome può essere installato singolarmente oppure in composizione continua. In questo secondo caso, è possibile modularne la distanza secondo necessità:

- Dome affiancati con spazio minimo
 - Dome affiancati con spazio maggiore, senza mensole intermedie.
- È proprio in questa logica che entra in scena **Clad**.

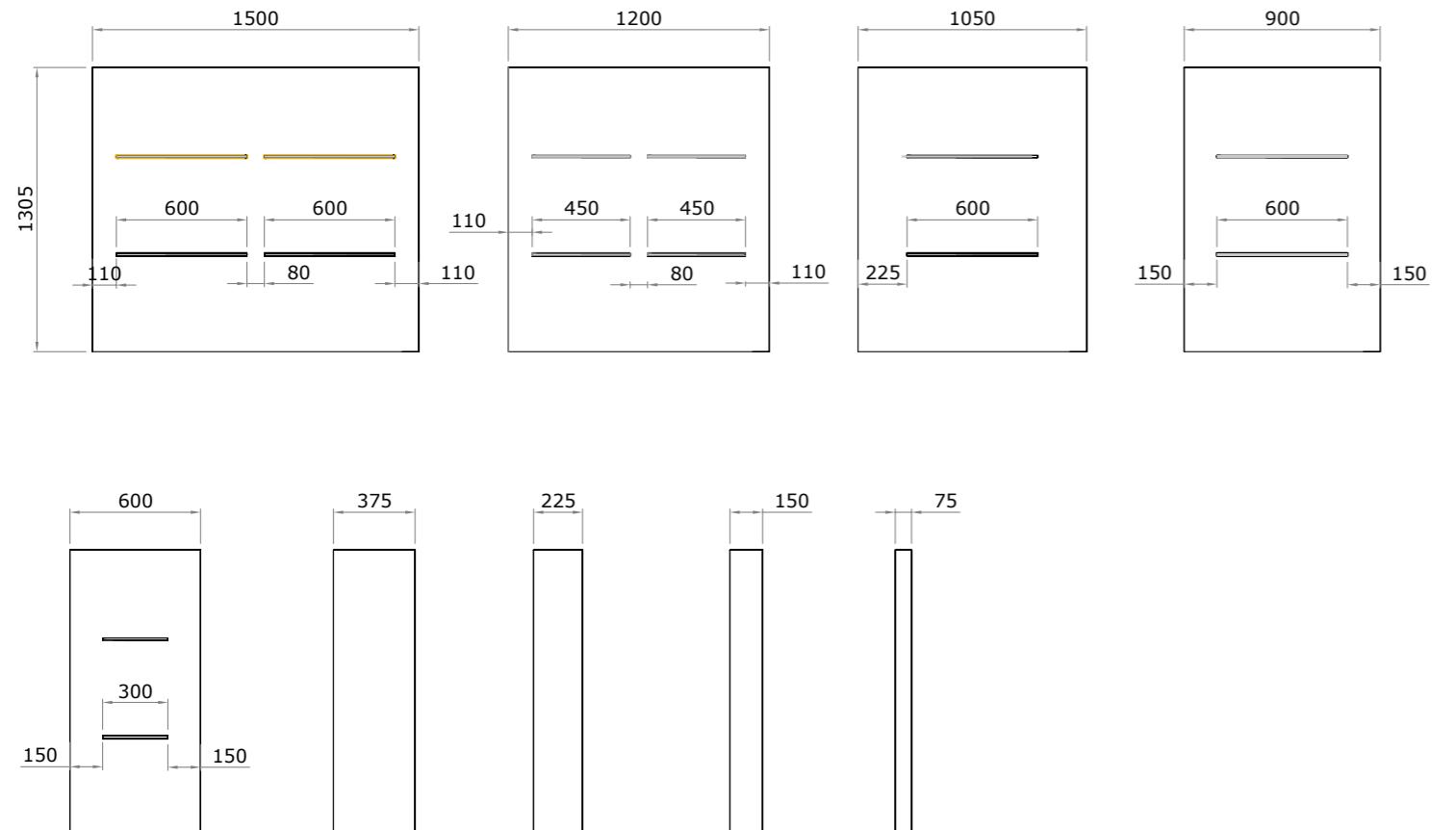
Clad

Tre configurazioni, un sistema

Clad

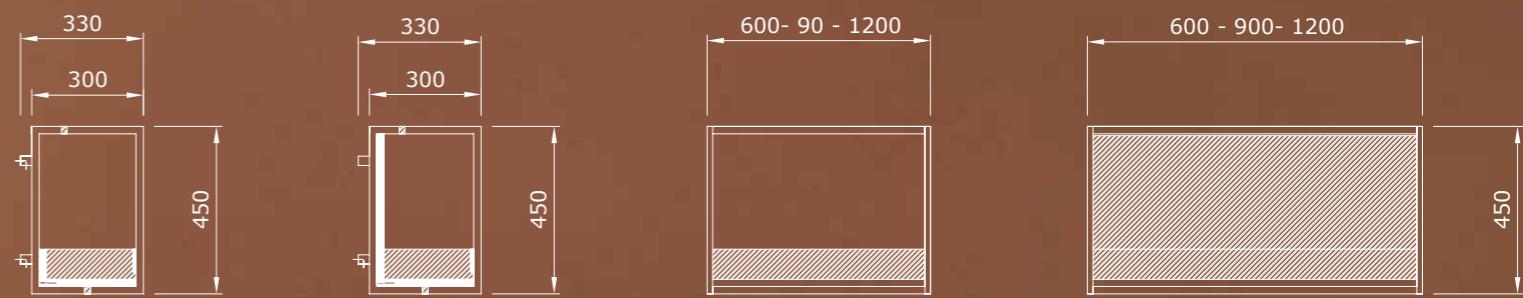
Clad è il sistema di rivestimento delle pareti alte del retrobanco. Nasce per aumentare ergonomia e igiene: evita la caduta di prodotti verso il retro e protegge la parete dallo sporco e dall'usura. È personalizzabile in altezza e lunghezza, senza moduli predefiniti, e può essere realizzato in tutti i materiali disponibili per il frontale della linea Joe.

Lunghezze disponibili: 75, 90, 100, 120, 150 cm



Tub'read

Tub'read è un pensile espositivo creato per rispondere alle esigenze di esposizione del pane, dalla pagnotta al filone. È dotato di un pratico sistema in plexiglass evita che il prodotto cada, senza sacrificare la visibilità.



Twe12ve

Il tuo banco
multifunzione
di fiducia.



**2 aperture
2 profondità**

Perfetta conservazione
Adattabilità ai tuoi prodotti

ORION

www.orionstyle.com

JOE

JOE TRACK 04

Joe Track 4 racconta la pasticceria classica attraverso un'estetica attuale, misurata ed elegante. L'ambiente richiama atmosfere senza tempo, dove elementi della tradizione vengono riletti con sensibilità contemporanea: boiserie leggere, superfici materiche, tonalità calde e dettagli curati costruiscono uno spazio accogliente e raffinato.

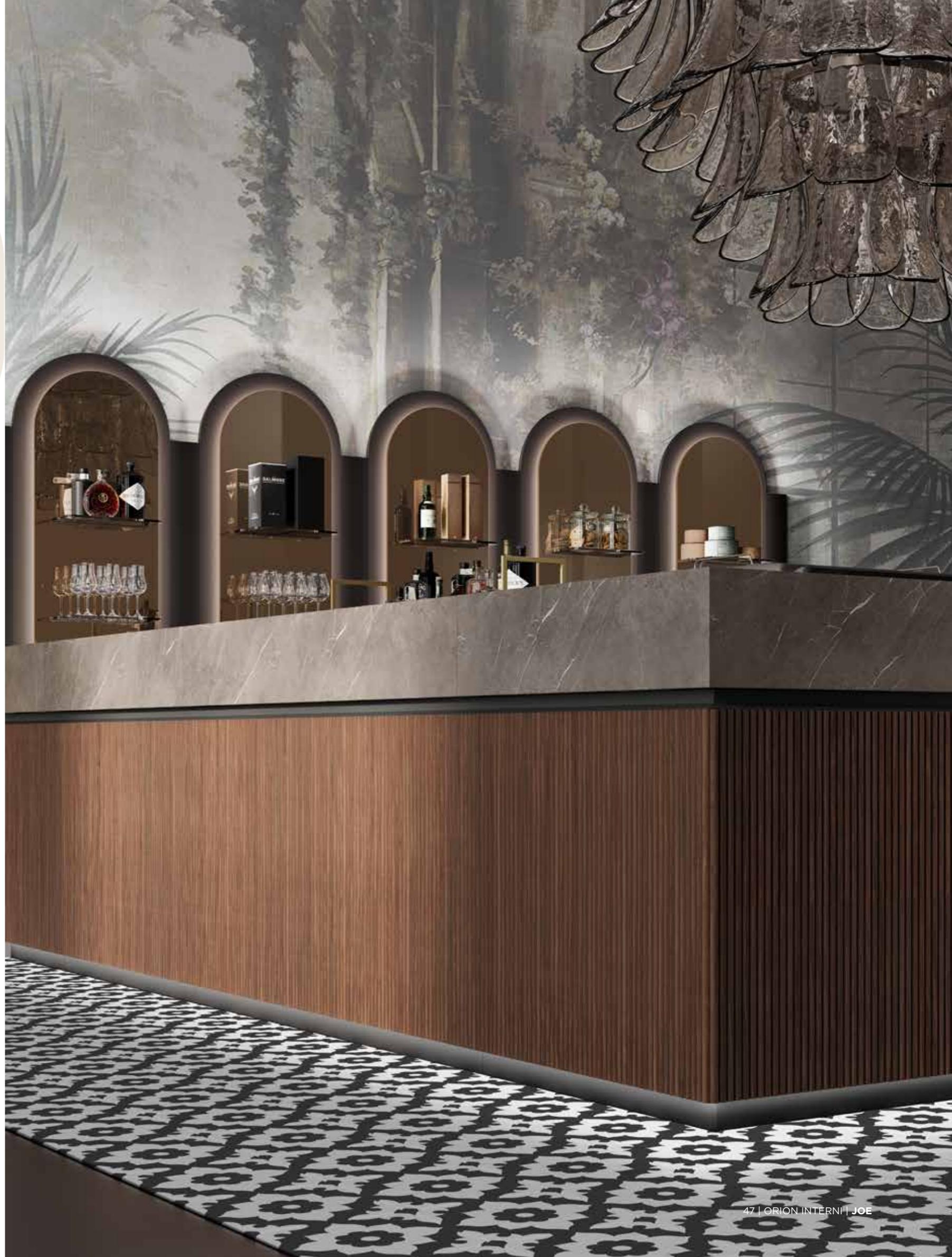
Atmosfere oltre le mode



La playlist che accompagna Joe Track 4 è un omaggio all'eleganza atemporale. Sonorità morbide, jazz leggero, accenni soul e melodie contemporanee creano un sottofondo discreto e avvolgente. Una musica pensata per rallentare il ritmo.



Scansiona il QR Code
e lasciati trasportare in
questa armonia sonora.







Maestro e Joe: profondità che accoglie e valorizza.

Maestro è l'anello mancante tra un drop-in e la vetrina tradizionale: combina le prestazioni di una vetrina con l'ergonomia di un drop-in, offrendo una soluzione pensata per supportare il lavoro quotidiano dei professionisti della pasticceria. Con una profondità di 73 cm di esposizione, superiore a quella di un classico drop-in, **Maestro** garantisce una migliore gestione del freddo e una presentazione più efficace del prodotto. La parte frontale della vetrina abbassata di 9 cm rende le creazioni più visibili, mentre l'uscita dell'aria posizionata più in alto, assicura una temperatura più uniforme su tutta la superficie espositiva.

Maestro è una vetrina professionale, canalizzabile, progettata per gelateria artigianale e pasticceria professionale. Per la gelateria è disponibile con doppia fila di vaschette da $36 \times 16,5$ cm, ideale per ottimizzare capacità ed esposizione. Offre un'elevata possibilità di configurazione: 4 tipologie di castelli vetri, apribili e non, disponibili con o senza mensola e versione angolo, per una perfetta integrazione nel layout del locale.



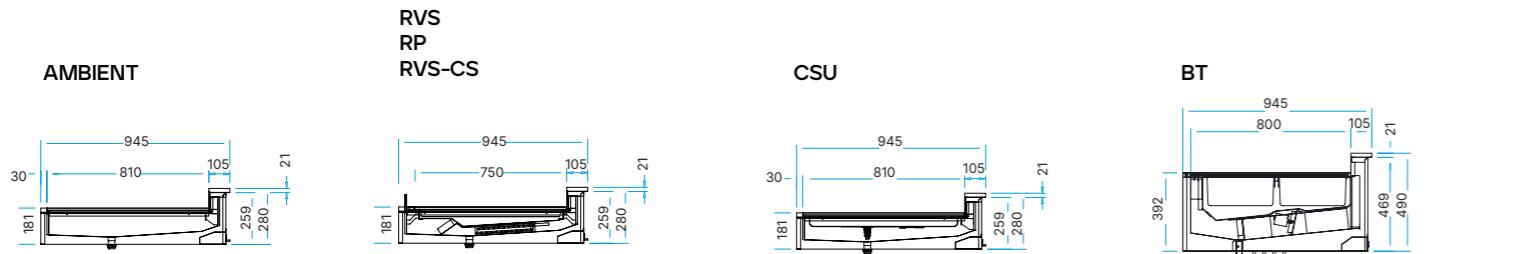
Maestro



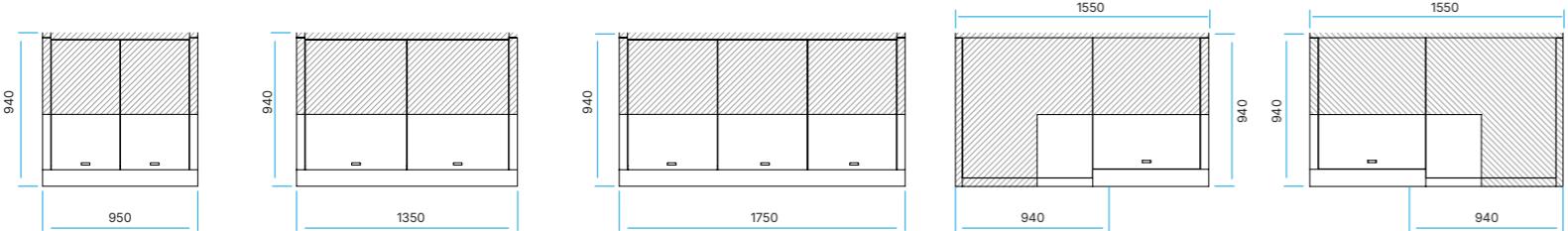
**Esponi al meglio,
conserva al meglio.**

Il banco pasticceria senza compromessi.

Servizi



Gamma



Castelli vetri

Chiusure con scorrevoli e con
illuminazione a 4000 o 6000 K

M1 H 348 mm, non apribile



M2 H 348 mm, apribile



M3 H 488 mm, non apribile



M4 H 488 mm, apribile



Eleganza che attraversa il tempo.

La moodboard di **Joe Track 4** nasce da un dialogo tra memoria e contemporaneità. I riferimenti alla pasticceria classica si intrecciano con un'estetica attuale fatta di colori caldi, superfici materiche e dettagli raffinati. Legni naturali, finiture opache e tonalità avvolgenti definiscono un immaginario rassicurante, mai nostalgico.

Atmosfere equilibrate, in cui passato e presente convivono con naturalezza. Un linguaggio visivo pensato per esprimere eleganza, cura e autenticità, accompagnando l'esperienza del cliente in uno spazio che invita a fermarsi, osservare e assaporare.

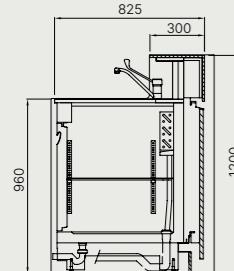
“Uno spazio dove tradizione e modernità convivono con naturalezza, invitando a fermarsi e assaporare ogni dettaglio”.

— Lara Capitá

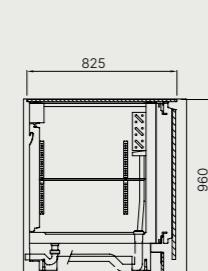


Dentro il banco: sezioni e strutture.

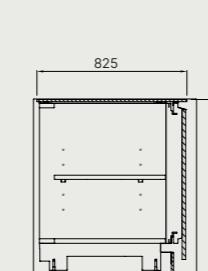
Banco bar doppio piano



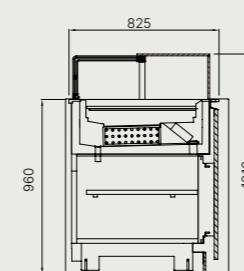
Banco basso refrigerato



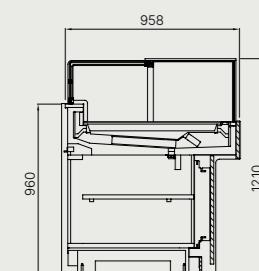
Banco Cassa Serv.



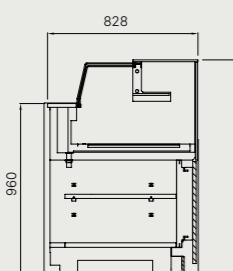
Banco Dock



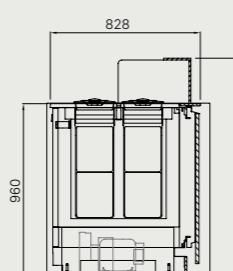
Banco Maestro



Banco Teka



Banco Pozzetti

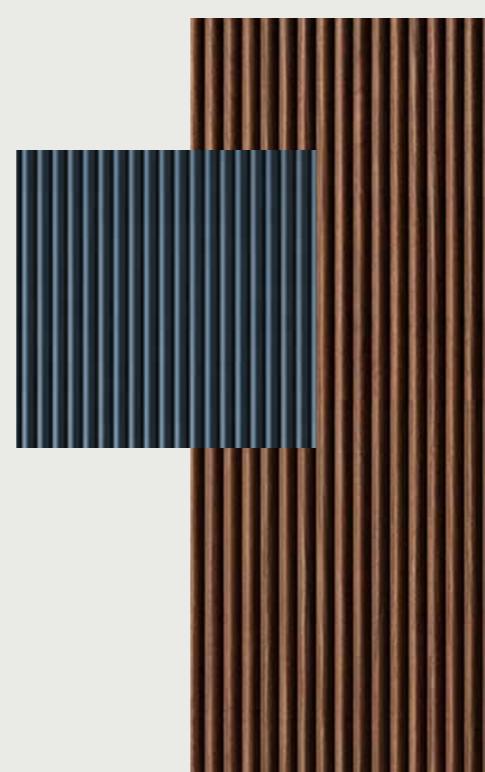


Texture, colori, dettagli: esplora le finiture.

Ogni banco racconta una storia, e le finiture ne sono la firma distintiva. Con un semplice QR code puoi accedere alla pagina dedicata sul sito di Orion e scoprire l'ampia gamma di materiali, colori e texture pensati per dare carattere e personalità a ogni composizione. Dalle superfici lucide alle superfici opache, dai toni naturali alle nuance più decise, ogni finitura è progettata per valorizzare forma e funzionalità, trasformando l'esposizione in un'esperienza sensoriale completa.



Scopri le finiture di Joe
sul nostro sito



Cinque voci, un'unica visione:

L'interior secondo Orion
Interni.

Sandro Capriotti

LA MENTE CREATIVA DIETRO L'IDEA EDITORIALE.



Laureato in Economia e Commercio, nel 2003 entra nel mondo dell'arredamento Food con Bocchini Spa, dove cresce fino a diventare Direttore Vendite. Dal 2016 è in Clabo Spa a Jesi come Direttore Commerciale e Marketing. Creatività e visione strategica fanno di lui l'ideatore di un magazine che racconta, ispira e connette.

Sofia Rotoloni

IL MOTORE OPERATIVO E IL COLLANTE.



Laureata in Comunicazione Interculturale d'Impresa all'Università di Urbino, Sofia ha sempre mostrato una forte inclinazione per il marketing e la comunicazione. Dopo esperienze in un'agenzia e nel reparto marketing di una multinazionale tedesca, entra in Clabo nel febbraio 2025, affiancando Sandro e contribuendo con energia alla nascita del progetto editoriale.

Andrea Stramigioli

MENTE E MANO IN PERFETTA SINTONIA.



Laureato alla Facoltà di Architettura di Firenze, è cresciuto grazie a collaborazioni con studi internazionali durante le sue prime esperienze professionali. La sua passione per il progetto si esprime dall'architettura al design del prodotto, con un'attenzione particolare per l'interior design. Nel 2004 fonda a Pesaro Stramigioli Associati, uno studio che in pochi anni amplia il proprio raggio d'azione, realizzando progetti residenziali, commerciali e ricettivi in Italia e nel mondo. Ogni suo lavoro è il frutto di un pensiero lucido e di una mano che sa ascoltare.

Roberto Baglioni

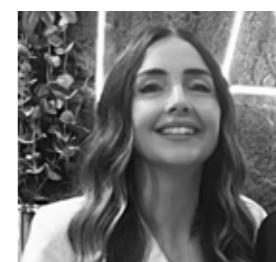
QUANDO L'ESPERIENZA INCONTRA L'INNOVAZIONE,
IL DESIGN PRENDE FORMA.



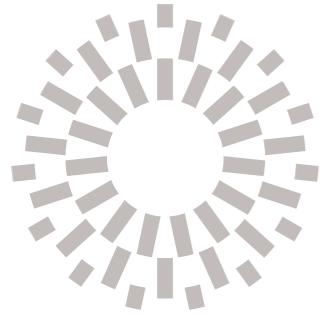
Progettista, product manager e designer, Roberto Baglioni è da oltre 32 anni una figura di riferimento nel mondo dell'arredo per il settore Ho.Re.Ca. Appassionato di design sin da giovane, ha sviluppato un linguaggio progettuale fondato su estetiche modulari, funzionalità e soluzioni su misura. La sua visione unisce rigore tecnico e spirito innovativo, contribuendo a ridefinire gli standard del design per la ristorazione professionale.

Lara Capitá

QUANDO SI PARLA DI MOODBOARD E ISPIRAZIONE,
LEI È SEMPRE UN PASSO AVANTI.



Titolare della Capitá Srl di Recanati, guida con energia e visione un'azienda di famiglia giunta alla terza generazione. Con 3000 mq tra showroom, cash & carry e magazzino, è oggi un punto di riferimento per il Centro e Sud Italia nella fornitura all'ingrosso di articoli professionali per la ristorazione, offrendo una vasta selezione di marchi italiani e internazionali.



**Realizzare questa rivista è stato un
viaggio fatto di creatività, attenzione ai
dettagli e passione per l'ospitalità.**

Dietro ogni pagina c'è il contributo di chi ama raccontare il mondo HORECA, trasformando idee e progetti in storie da sfogliare. Grazie a tutti coloro che hanno reso possibile questa esperienza: dal team creativo ai nostri partner, fino ai lettori che ci seguono e ci ispirano.

ORION - CLABO Spa

Viale dell'Industria, 15
60035 Jesi (AN), Italia

+39 0731 61531
info@orionstyle.com

**PUBBLICAZIONE EDITORIALE
A CURA DI MARKETING
E COMUNICAZIONE ORION**

Product design
Stramigioli Associati

Ad, Graphic Design, Copy,
3d images and photo editor
Communication Lab

Made with passion in Italy

ORION



N. 2
GENNAIO
2026



JOE

IL BANCO CHE
TI ACCOGLIE,
OVUNQUE.

Seguici su




www.orionstyle.com

