





B45 è un sogno, una celebrazione, il punto culminante di una lunga storia: progettata da Pininfarina, questa vetrina è, più di ogni altra cosa, esclusiva, pensata per celebrare un momento e una data precisi, i 45 anni di attività di Bocchini.
“B45”: “B” come l’iniziale dell’azienda Bocchini e “45”, come, appunto, gli anni effettivi di attività che l’impresa ha festeggiato nel 2008.
La vetrina, design Pininfarina, è un esemplare speciale e particolare, studiato per celebrare un traguardo importante, la longevità dell’attività aziendale: un oggetto esclusivo, un modello originale dalle caratteristiche di un prodotto d’autore, l’opera di un ingegno e di una sensibilità artistica.
B45 diventa il momento topico di un percorso aziendale, il culmine di un’attività che riunisce diversi aspetti, coincidenti con i relativi plus: design, innovazione, cura del particolare ed un raffinato gusto per l’estetica del prodotto.

***B45** is a dream, a celebration, the climax of a long story.
Designed by Pininfarina, this showcase is thought for commemorating a particular moment and date:
45 years in business of Bocchini company.
“B45”: “B” for Bocchini and “45” for the birthday celebrated in 2008 by Bocchini company.
The cabinet designed by Pininfarina is a special model thought for celebrating an important goal achieved:
the longevity of the company activity. It is an exclusive object, an original model with the features of an auteur’s
product, the work of a refined mind with artistic sensitivity.
B45 becomes the key moment of the company, the peak of an activity involving several aspects and their related
great value: design, innovation, utmost care for detail and sophisticated taste for the aesthetics of the products.*



Nuovi codici
per un nuovo,
esclusivo stile

1





645
by
pininfarina

Il nuovo canone della perfezione

The new canon of perfection



2



3

- 1 Composizione B45
costituita da A30 GB+A30 GB+2 GB
- 2 Un'immagine defilata
della composizione B45 gelateria bassa
- 3 Un'immagine dal basso della B45 A30 GB

1 B45 composition: A30 GB+A30 GB+2 GB
2 B45 ice-cream composition
in the background
3 A picture of B45 A30 GB from below

3



4





1-2-3 Composizione B45 con modalità
gelateria bassa e una B45 4 RVSA
per pasticceria

*1-2-3 B45 composition with low ice-cream
cabinets and one high pastry cabinet
B45 4 RVSA*





7

645
by
ninifarina

Prospettive simmetriche di spazio,
luce, efficienza

*Symmetric perspectives of space,
light, efficiency*





645

by
pininfarina

Lo spazio e la luce scoprono
un nuovo punto di incontro

*Space and light discover
a new point of contact*



10

Vista laterale di una B45 A30 RVSM

Side view of a B45 A30 RVSM



1 L'apertura automatica del vetro
 2 Una composizione B45 con pasticceria media e pasticceria alta

1 Remote-controlled opening of the front glass
 2 B45 composition with a high and a low pastry cabinet



12





La funzionalità trova
nuove forme di esplicazione

*The functionality
of new shapes of expressiveness*

13





14



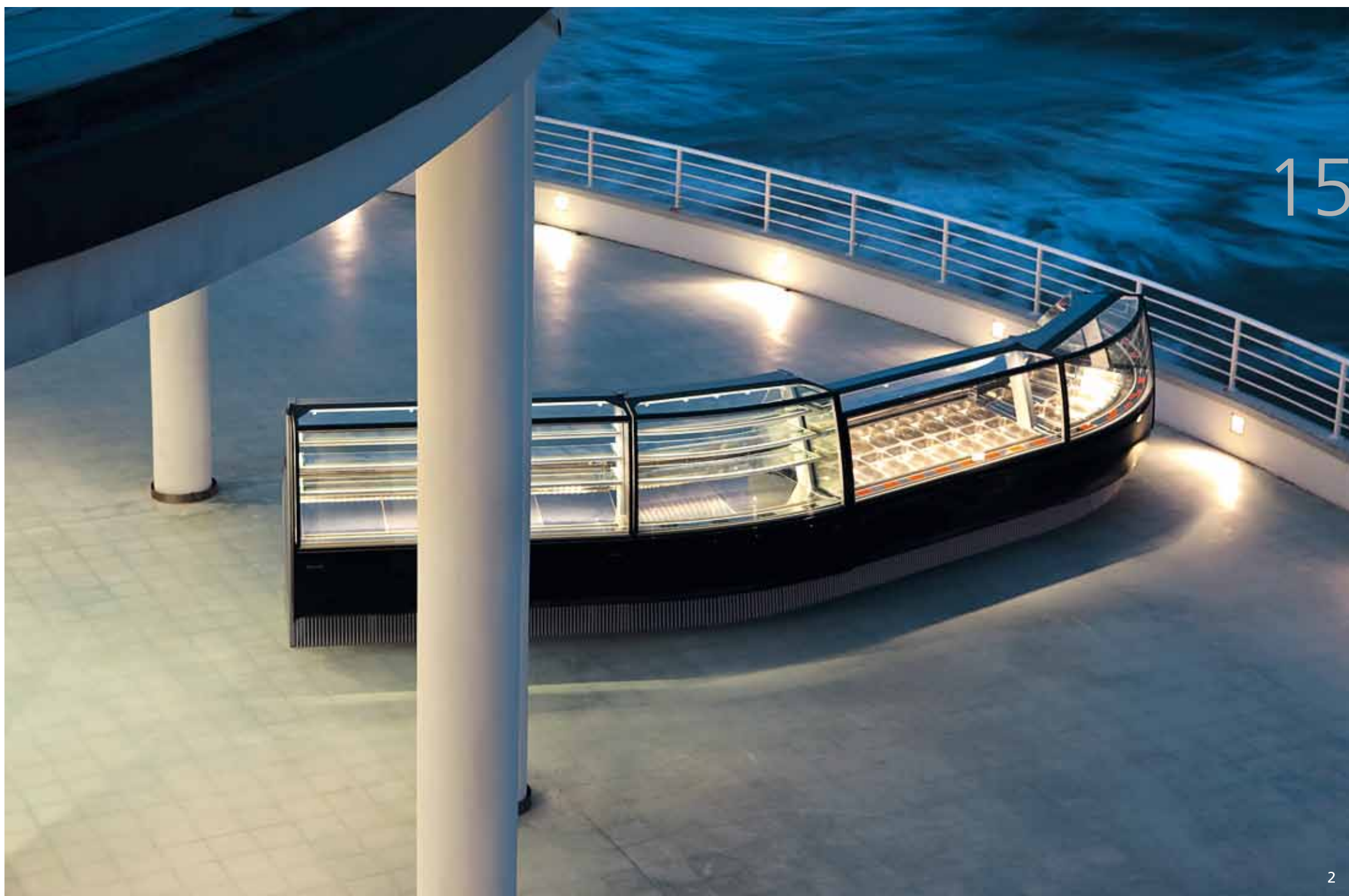
- 1 Estrema semplicità per la pulizia con l'apertura automatica dei vetri
- 2 L'apertura automatica del vetro di una B45 A30 GM

*1 Easy no-hands opening and easy cleaning
2 No-hands opening of the B45 A30 GM front glass*



- 1 Il calore dell'illuminazione dei LED della B45
- 2 Composizione B45 pasticceria alta e gelateria media

- 1 The warm LED lighting of B45
- 2 B45 composition with high pastry cabinet and medium ice-cream cabinet



16





645

by
pininfarina

Prospettiva simmetrica di tecnica,
funzionalità, estetica

*Symmetric perspective of technology,
functionality, beauty*

17



18



2



- 1 B45 A4 GB con 20 vaschette gelato da cm 36x16,5
- 2 B45 5 GM con 16 vaschette gelato da cm 36x25
- 3 Il logo Pininfarina nella parte superiore del montante centrale
- 4 Vista dall'alto di una composizione B45, pasticceria e gelateria media

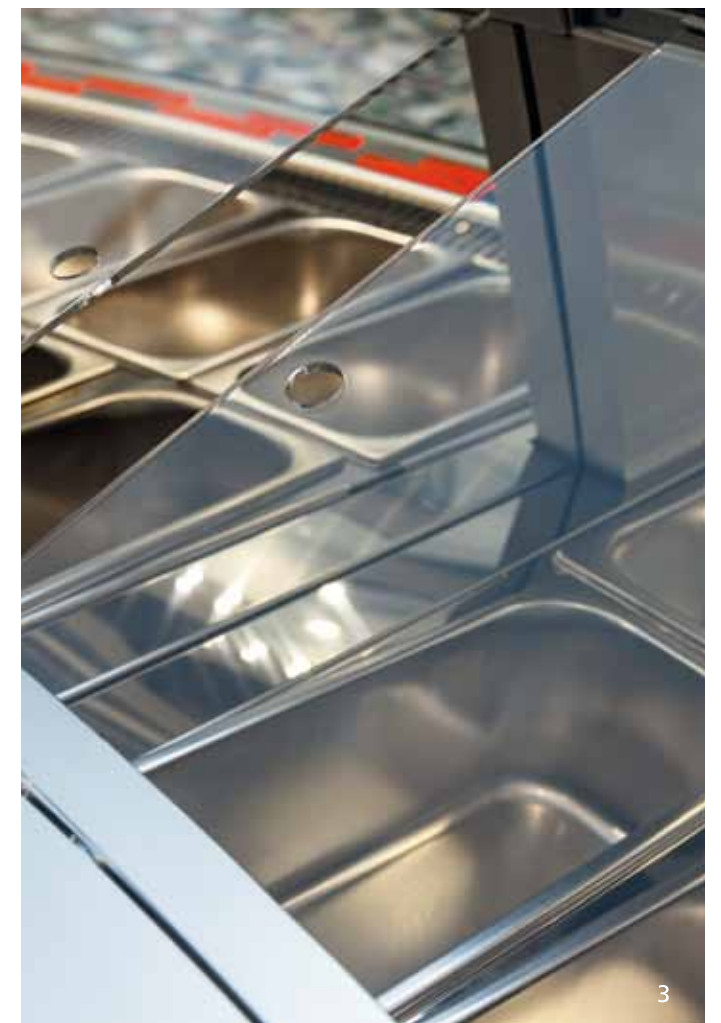
- 1 B45 A4 GB with 20 ice-cream tubs cm 36x16,5
- 2 B45 5 GM with 16 ice-cream tubs cm 36x25
- 3 Pininfarina logo in the upper part of the middle upright
- 4 View from above of a B45 composition with medium pastry and ice-cream cabinets





- 1 Il pannello frontale in polycarbonato retro verniciato e la griglia motore
- 2 Targhetta segna gusti gelato (optional)
- 3 Porte posteriori in plexiglass scorrevoli su guide
- 4 Supporti mensole pasticceria

- 1 *Back painted polycarbonate front panel and front grid*
- 2 *Tags for ice-cream flavors (optional)*
- 3 *Plexiglas sliding doors*
- 4 *Shelves brackets for pastry cabinets*





21



22

- 1 Il visualizzatore della temperatura della vetrina
- 2 Il quadro comando elettronico
- 3 La doccetta per il lavaggio dei vani sottostanti l'esposizione
- 4 La straordinaria bellezza dell'illuminazione a LED

- 1 The temperature display
- 2 The control board
- 3 The shower for cleaning the compartments below the display area
- 4 The stunning beauty of LED lighting



2



3

1



23

VETRINE B45 <i>B45 CABINETS</i>	GELATERIA <i>ICE CREAM</i>									
	2 G	3 G	4 G	5 G	A30 G	A45 G	2 G TD	3 G TD	4 G TD	5 G TD
Caratteristiche generali <i>GENERAL FEATURES</i>										
Lunghezza <i>Lenght mm*</i>	1145	1480	1815	2150	1595**	2013**	1145	1480	1815	2150
Profondità <i>Width (mm)</i>	1166	1166	1166	1166	1166	1166	1166	1166	1166	1166
Altezza <i>Height (mm)</i> A	1503	1503	1503	1503	1503	1503	1503	1503	1503	1503
Altezza <i>Height (mm)</i> M	1353	1353	1353	1353	1353	1353	1353	1353	1353	1353
Altezza <i>Height (mm)</i> B	1120	1120	1120	1120	1120	1120	1120	1120	1120	1120
Peso netto max <i>Maximum net weight (Kg)</i>	295	340	395	460	285	315	310	365	420	485
Capacità max in litri gelato (in vaschette da lt. 9)	108	144	180	216	117	135	108	144	180	216
<i>Ice cream max load in litres (in 9 lt. tubs)</i>										
N. vaschette da 5 litri (mm360x165x120h)	12	16	20	24	13	15	12	16	20	24
<i>Nr. of 5 lt. tubs (mm360x165x120h)</i>										
N. vaschette da 7 litri (mm360x165x150h)	12	16	20	24	13	15	12	16	20	24
<i>Nr. of 7 lt. tubs (mm360x165x150h)</i>										
N. vaschette da 9 litri (mm360x165x180h)	12	16	20	24	13	15	12	16	20	24
<i>Nr. of 9 lt. tubs (mm360x165x180h)</i>										
N. vaschette da 5/8/11 litri (mm360x250x80/120/150h)	8	10	12	16	8	9	8	10	12	16
<i>Nr. of 5/8/11lt. tubs (mm360x250x80/120/150h)</i>										
N. vaschette Gastronorm 1/1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Nr. of Gastronorm 1/1 tubs</i>										
Cristalli frontali e superiori temperati apribili verso l'alto	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Heated tempered front and top glasses openable upwards</i>										
Piano di appoggio superiore temperato apribile verso l'alto	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Tempered higher top openable upwards</i>										
Lavaporzionatore <i>Scoopwasher</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ruote girevoli <i>Wheels</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Piano espositivo inferiore inclinato <i>Lower inclined display deck</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Piano espositivo inferiore a gradini <i>Lower stepped display deck</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Numero mensole espositive A/M/B <i>Nr. of display shelves A/M/B</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sistema d'illuminazione a LED <i>LED lighting system</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cristalli frontali e laterali riscaldati <i>Heated front and side glasses</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
* Versione " grezzo " escluse spalle mm 13 cad.										
<i>" Grezzo " version, end panels mm 13 each excluded</i>										
** Corda massima <i>Max cord</i>										

CARATTERISTICHE TECNICHE <i>TECHNICAL FEATURES</i>	GELATERIA <i>ICE CREAM</i>									
	2 G	3 G	4 G	5 G	A30 G	A45 G	2 G TD	3 G TD	4 G TD	5 G TD
Unità refrigeranti ermetiche interne	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Internal hermetic refrigerant units</i>										
Unità refrigeranti remote <i>Remote refrigerant units</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Raffreddamento condensatore ad aria	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Air cooling condenser</i>										
Raffreddamento condensatore ad acqua	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Water cooling condenser</i>										
Numero evaporatori <i>Nr. of refrigerant evaporators</i>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Refrigerazione ventilata <i>Fan assisted refrigeration system</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Unità di controllo elettronica digitale	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Electronic digital control board</i>										
Sbrinamento automatico a tempo ad iniezione di gas caldo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Time automatic defrosting system with hot gas injection</i>										
Sbrinamento automatico a tempo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<i>Time automatic defrosting system</i>										
Impianto con valvola termostatica <i>Expansion valve system</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fluido refrigerante R404a (no CFC) <i>R404a cooling fluid (no CFC)</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Temperatura di esercizio a 25° C / 60% U.R.	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C	-18/-20°C
<i>Temp. Range at 25° C / 60% R.H.</i>										
Alimentazione elettrica 400 V/3/50 Hz <i>400 V/3/50 Hz power supply</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alimentazione elettrica 230 V/1/50 Hz <i>230 V/1/50 Hz power supply</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Altre alimentazioni elettriche <i>Different power supply</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Potenza compressore (Watt) <i>Compressor power (Watt)</i>	1X900	1X1210	2X900	2X900	1X900	1X1210	700+760	700+900	700+1210	700+2X900
Assorbimento totale (Watt) <i>Max power input (Watt)</i>	1610	2000	2370	2970	1580	1970	2180	2390	2480	3670

● di serie *standard* ● optional *optional* ● non disponibile *not available*

SEZIONE A

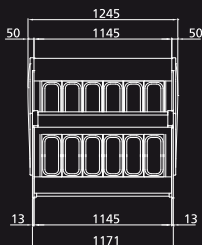
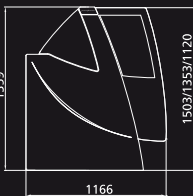
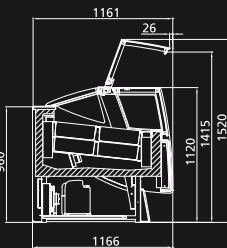
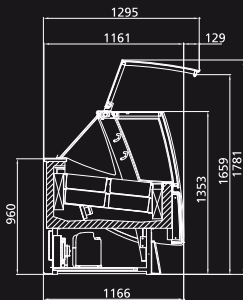
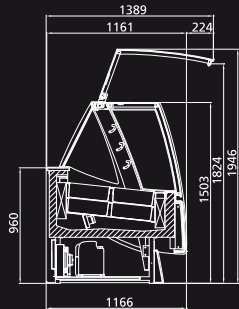
SEZIONE M

SEZIONE B

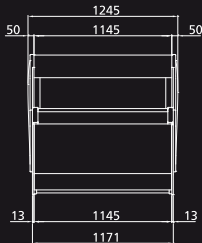
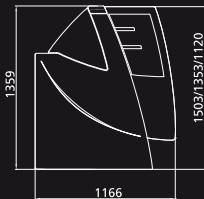
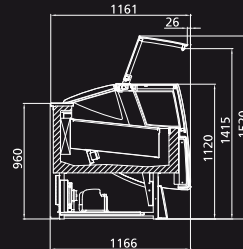
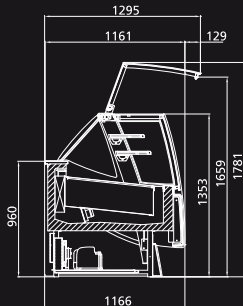
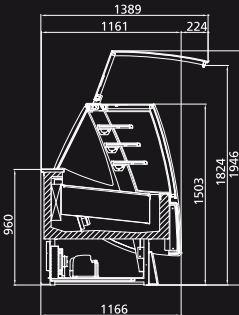
PROSPETTO A/M/B

PIANTA A/M/B 2

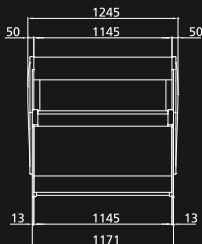
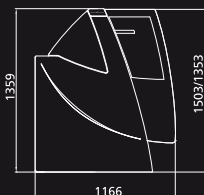
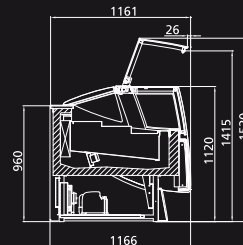
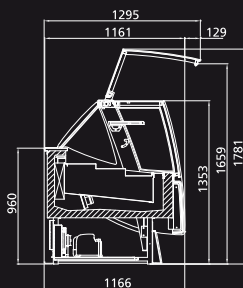
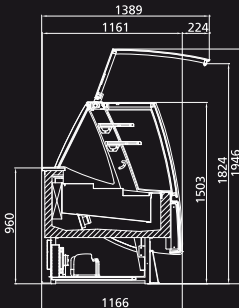
G



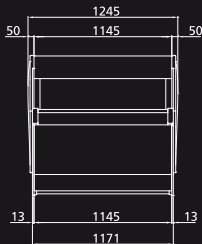
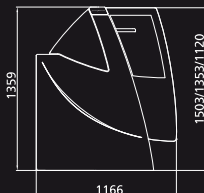
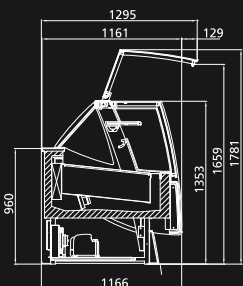
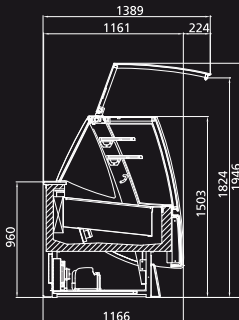
RVS



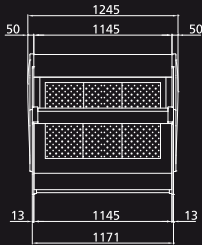
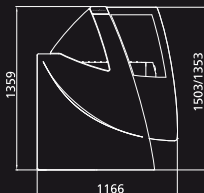
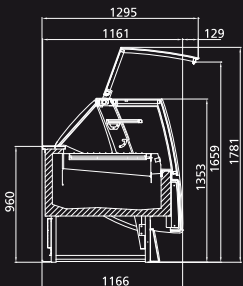
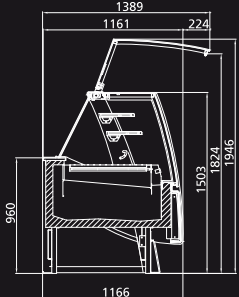
RVP



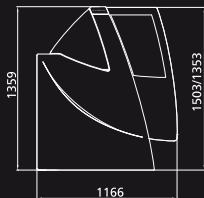
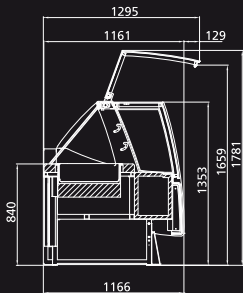
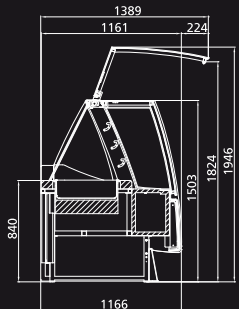
TF

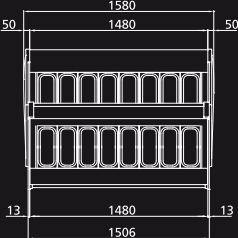
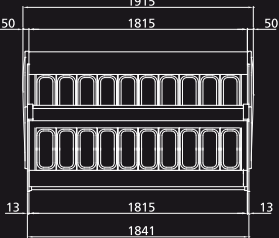
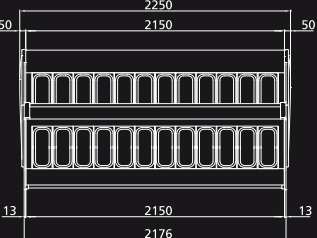
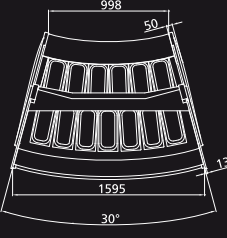
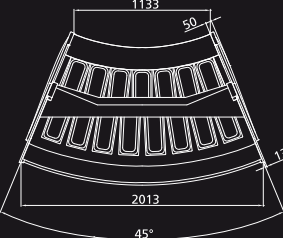
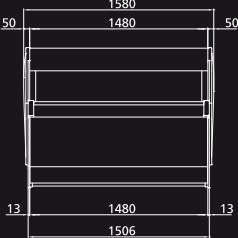
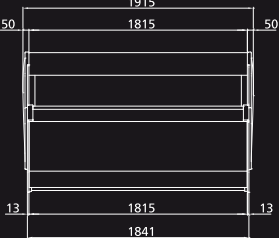
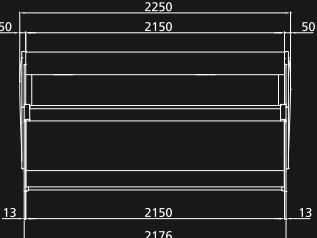
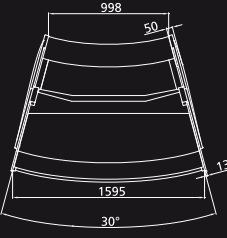
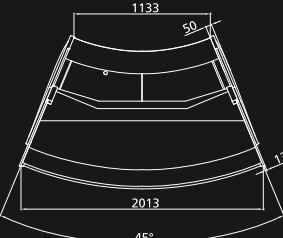
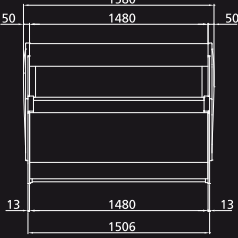
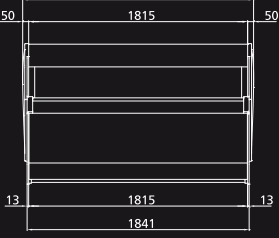
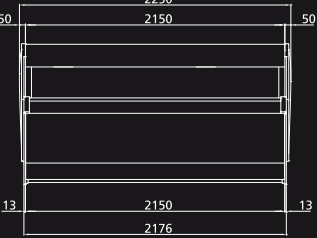
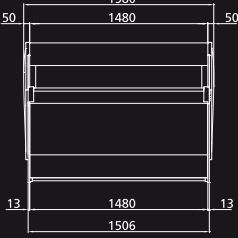
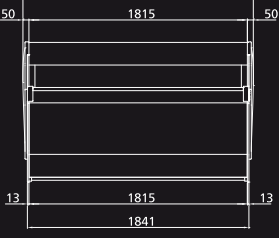
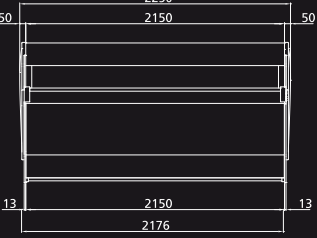
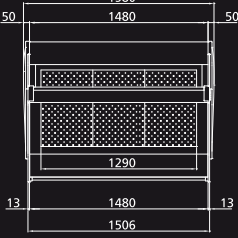
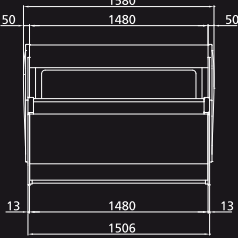


TC



TCBM



PIANTA A/M/B 3	PIANTA A/M/B 4	PIANTA A/M/B 5	PIANTA A/M/B AA30	PIANTA A/M/B AA45
				
				
				
				
				
				

28

645

by
pininfarina

Accordo armonico di stile,
essenzialità, efficienza

*Harmonious accordance of style,
essentiality, efficiency*



pininfarina

Pininfarina Extra, società del Gruppo Pininfarina specializzata in product e interior design, architettura, nautica e aeronautica, nasce nell'86 con l'obiettivo di estendere i servizi, la qualità e la competenza Pininfarina ad industrie operanti in tutti i settori di business, ad esclusione di quello automobilistico. Missione della Extra, guidata dal presidente e AD Paolo Pininfarina, è diventare un partner affidabile e competente costruendo collaborazioni di lungo periodo con industrie leader del proprio settore che intendono utilizzare il design come elemento strategico della propria identità aziendale. Tra i suoi partners, aziende leader internazionali quali Alenia Aeronautica, Jacuzzi, Lange, Lavazza, Gancia, Motorola, Primatist, Snaidero, 3M. Oltre alla sede di Cambiano (Torino), dal 2006 opera la Pininfarina Extra USA a Fort Lauderdale, Florida. Tra i suoi partners, aziende leader internazionali quali Acer, Alenia Aeronautica, Bric's, Coca-Cola, Jacuzzi, Juventus, Lavazza, Primatist, Snaidero, Unilever. I progetti più recenti: il Keating Hotel by Pininfarina di San Diego (California), lo yacht Primatist G53', gli interni offerti da Alenia Aeronautica come opzione per il Sukhoi Superjet 100, il flacone del profumo maschile Guerlain Homme, il notebook Packard Bell EasyNote TR85, la linea di macchinari cardiofitness Panatta Sport-Pininfarina, il dispenser automatico di bevande Coca-Cola Freestyle, gli interni del nuovo stadio del Juventus Football Club.

Pininfarina Extra, the Pininfarina group company specializing in product and interior design, architecture, boats and aircrafts is set up in 1986 aiming to bring Pininfarina design, quality and skills into sectors other than the automotive industry business. Under the direction of the Chairman Paolo Pininfarina, the company mission is to be a reliable long-term partner with industrial companies, investing in design as a strategic element in order to position themselves on the market as a leader and innovator. Beside the plant in Cambiano (Torino), since 2006 there is the Pininfarina Extra USA in Florida, Fort Lauderdale. Among its partners there are the following international leading companies: Acer, Alenia Aeronautica, Bric's, Coca-Cola, Jacuzzi, Juventus, Lavazza, Primatist, Snaidero, Unilever. Among the most recent projects there are the Keating Hotel by Pininfarina in California (San Diego), Primatist yacht G53', the interiors proposed by Alenia Aeronautica for the Sukhoi Superjet 100, the bottle for Guerlain men's fragrance, the Packard Bell notebook EasyNote TR85, Panatta Sport-Pininfarina cardiofitness machines, Coca-Cola Freestyle beverage dispenser, the interiors of the Juventus stadium.



La nascita della Rotonda

Questa elegante architettura balneare è il risultato di molteplici traversie, distruzioni, progetti e ricostruzioni, che hanno inizio nella Belle Epoque, allorché viene innalzata a Senigallia, sul mare antistante l'hotel Bagni, una piattaforma lignea per attività idroterapiche e ricreative.

Nell'immediato dopoguerra quella prima, pionieristica attrezzatura balneare, progettata da Vincenzo Ghinelli (1792-1871) nella seconda metà dell'800, ampliata e trasformata nel 1910, viene ceduta a imprenditori privati. La presentazione agli uffici comunali, da parte dell'impresa Manoni, di un progetto per una nuova piattaforma a mare risale al 2 maggio 1923.

Il disegno redatto dall'ingegnere senigalliese Gualtiero Minetti ricalca, salvo alcune varianti, la tipologia della preesistente piattaforma su passonate, cristallizzandone le forme in materiali meno effimeri del legno.

La relazione generale che correda il progetto distingue quattro componenti: il pontile di accesso, la piattaforma, i bracci laterali che allogano i camerini da bagno, e la passeggiata a mare.

Quest'ultimo elemento si configura come un'innovazione rispetto alla piattaforma precedente: si tratta di una sorta di percorso aereo, largo circa quattro metri, che prosegue verso il mare l'asse principale dell'edificio.

La relazione lo descrive come segue: "[...] due bracci normali alla piattaforma collegati da un arco di cerchio alle estremità ". Tale arco si delinea come l'unico inserto curvilineo che intacca timidamente una rigida composizione cruciforme, con suggestioni quasi basilicali.

La passerella della promenade sulle onde condiziona il progetto a un'insolita relazione spaziale con l'acqua, includendola come una piscina all'interno del suo percorso.

La decisione definitiva di realizzare la Rotonda a Mare nella sede attuale, è presa dall'Azienda Autonoma Stazione di Cura e Soggiorno il 30 gennaio 1932.

Viene scelto il progetto presentato dall'Ingegnere Enrico Cardelli, in quanto, a parere dei consiglieri dell'Azienda, conteneva "le caratteristiche di genialità e di economia volute".

La Rotonda a Mare è inaugurata il 18 luglio del successivo anno 1933, imponendosi ben presto come qualificato luogo di mondanità e intrattenimento musicale. Il 7 luglio 1935 il Principe Umberto di Savoia è a Senigallia per inaugurare la Colonia Marina Maria Pia di Savoia e per visitare la Rotonda a Mare.

Negli anni del secondo conflitto mondiale la Rotonda resta chiusa e destinata a magazzino militare.

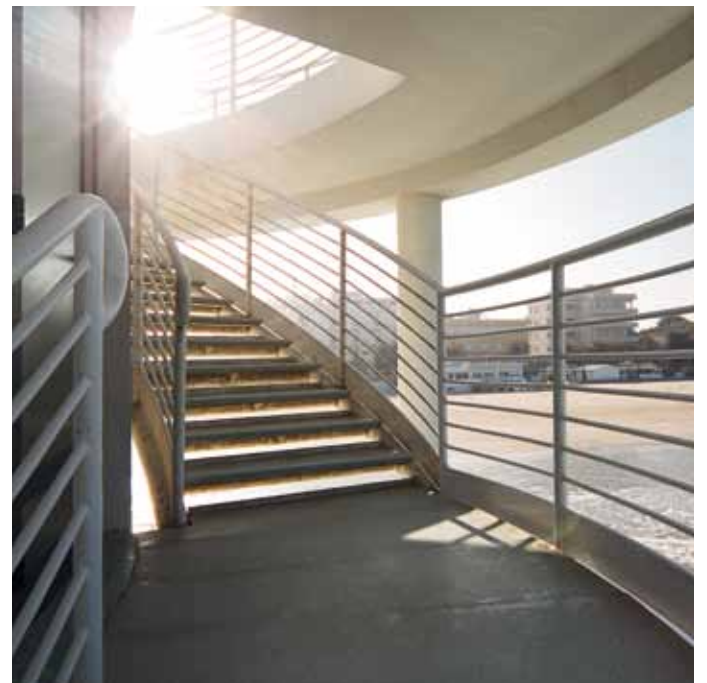
Sono gli anni 1950-1960 la stagione d'oro della Rotonda di Senigallia, vero tempio della mondanità e luogo nel quale si esibiscono stelle di prima grandezza della musica leggera italiana.

Verso la fine degli anni '80 la Rotonda vive una fase di progressiva decadenza che la conduce alla chiusura per inagibilità. La fine del secolo scorso coincide con la rinascita della Rotonda.

L'edificio attraverso un accurato intervento di recupero e restauro torna al suo antico splendore e il 15 luglio del 2006 alla presenza di un enorme pubblico viene restituita alla città e all'uso pubblico.

Il progetto di utilizzo della Rotonda si propone ora di fondere all'interno dello stesso spazio le funzioni di intrattenimento e di promozione turistica dell'intera Regione, imponendosi come spazio accessibile a tutti, vetrina di tutte le proposte originali che provengono dalla cultura contemporanea.

30



The birth of La Rotonda

This elegant seaside architecture is the result of manifold misfortunes, destructions, projects and rebuildings that began in the “Belle Époque”, when a wooden platform for hidrotherapy and recreational activities was built over the sea in front of the “Hotel Bagni”.

During the years after the first world war that initial pioneering seaside structure –designed by Vincenzo Ghinelli (1792-1871) in the second half of the XIX century, amplified and modified in 1910- was sold to private businessmen. The presentation made by Manoni’s building firm to the town council of a project for a new Senigallia sea platform goes back to 2nd may 1923 .

The drawing made by the engineer Gualtiero Minetti follows the features of the pre-existing platform.

The report concerning the project distinguishes four components: the wharf, the platform, the side arms with bath huts and the seaside walk.

This last element is an innovation if compared to the previous platform: it is a sort of aerial path about four meters wide extending the main board of the building towards the sea.

The report describes it as follows: “ [...] two arms normal to the platform connected to the ends by an arc of a circle”.

Surch arc can be considered as the sole curvilinear item which slightly breaks a rigid cross-shaped basilica-like composition.

The promenade walkway over the waves gives an unusual space-water connection to the structure and seems to be included like a pool inside its way.

The definitive decision to build La Rotonda a Mare in Senigallia in its current place is taken on 30/01/1932 by the Azienda Autonoma Stazione di Cura e Soggiorno.

They choose the project presented by the engineer Enrico Cardelli, since it contained the necessary features of brilliance and budget requested.

La Rotonda a Mare was opened on July 18th, 1933 and immediately established itself as a remarkable and fashionable place for musical entertainment.

On July 7th, 1935 Prince Umberto of Savoy came to Senigallia to inaugurate the Colonia Marina Maria Pia of Savoy and to visit La Rotonda a Mare.

During the second world war La Rotonda is kept closed and used as a military warehouse.

The years 1950-1960 are the golden season for La Rotonda of Senigallia, which became a true temple of society life and a place attended by top-ranking pop music stars for their performances.

Towards the end of 1980s La Rotonda went through a phase of progressive decline leading to its closure for unfitness for use.

The end of the XX century coincides with a revival of La Rotonda.

Through a careful intervention of renewal and restauration it recovered its ancient brightness and on July 15th, 2006 La Rotonda returned to its town before a great audience.

Now La Rotonda combines its entertainment role with the tourist promotion of the whole region and represents a showcase for all the original proposals standing out from the contemporary culture.

31





Bocchini S.p.A.
S.P. 76, km 66,9 - 60030 **Monsano** (AN)
tel. +39 0731 2341 - fax +39 0731 60861
www.bocchini.com
info@bocchini.it

