

Cucinare "in grande" con bassi consumi? L'inox è la parola chiave



► Nelle cucine per comunità e centralizzate, nelle mense e nelle industrie alimentari, la grande quantità di cibo da preparare fa sì che, inevitabilmente, i consumi, in termini sia di energia sia di gas, siano molto superiori rispetto a quelli impiegati per cucinare all'interno delle proprie mura domestiche. Non è un caso quindi che le aziende produttrici di attrezzature per le grandi cucine si siano mosse in tal senso, andando ad offrire soluzioni che potessero limitare i consumi.

Si porta qui un esempio di brasiera automatica ribaltabile, offerta da un'importante azienda situata nella provincia di Parma fortemente orientata al rispetto dell'ambiente, sia per quanto concerne i propri stabilimenti produttivi (il loro impianto fotovoltaico permette un'operatività mediante sola energia pulita) sia per le attrezzature da loro realizzate.



La brasiera, con la quale è possibile rosolare, brasare e cuocere una moltitudine di alimenti, è interamente realizzata in acciaio inossidabile austenitico: il telaio portante, il coperchio, la passerella autoportante, il carrello di raccolta del prodotto cucinato e le pannellature sono in acciaio inox EN 1.4301 (AISI 304) con finitura satinata, mentre il contenitore di cottura è in EN 1.4401 (AISI 316). È proprio quest'ultimo particolare, il "cuore" della brasiera, a permettere un notevole risparmio energetico: la regolazione termostatica della temperatura, la completa coibentazione e l'elevato spessore del fondo termodiffusore della pentola fanno in modo che, per un'ora di cottura, si ha un impiego energetico di soli 20 minuti.

La versione riportata in questo articolo vede una capacità pari a 500 litri ed ha un ingombro complessivo pari a 2450x2100 mm (passerella esclusa); la cottura avviene mediante vapore (la pentola è dotata di un'intercapedine di riscaldamento in AISI 304 all'interno della quale il vapore si trova ad una pressione di 6 bar). Il fondo ad alto spessore, per le versioni a vapore, è in AISI 316 (per le altre versioni è in AISI 304). Complessivamente, si ha un impiego di inox pari a circa 1700 kg.

Esistono inoltre altre versioni facenti parte della stessa gamma, aventi diverse capacità di cottura (80, 160, 300 e 750 litri), metodi di cottura (oltre al vapore, anche mediante elettricità o gas) e dimensioni. Completano il tutto il quadro comandi mobile, il dispositivo automatico di ribaltamento della pentola, le sonde di controllo della temperatura del prodotto e del fondo riscaldato ed il dispositivo automatico di mescolamento, tutto in acciaio inossidabile (ad eccezione dei raschiatori facenti parte di quest'ultimo particolare, realizzati in polimero blu per contatto con alimenti, rilevabile da metal detector e raggi X).

**I riferimenti agli articoli
sono a pag. 15**

INOSSIDABILE

Abbonamento annuale € 8,00

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1
LO/MI - Autorizzazione Tribunale di Milano n. 235, 15/08/1965



Editore: CENTRO INOX SERVIZI SRL
20122 Milano - via Rugabella 1
Tel. 02.86450559 - 02.86450569
Fax 02.86983932
e-mail: info@centroinox.it
Sito web: www.centroinox.it

Per comunicazioni con la redazione:
redazione.inossidabile@centroinox.it

Direttore responsabile: Fausto Capelli



Associato all'Unione
Stampa Periodica Italiana



Stampa: CTG s.r.l. - Gessate (MI)

Riproduzione, anche parziale, consentita citando la fonte.