



# Induzione, alte

**LE CUCINE INTELLIGENTI PERMETTONO DI RISPARMIARE DENARO SU PIÙ FRONTI: MENO ENERGIA, MANUTENZIONE RIDOTTA AL MINIMO, PREMIO ASSICURATIVO PIÙ BASSO, NESSUNA SPESA PER OBBLIGHI ANTINCENDIO. E POI MENO TEMPI MORTI, PULIZIA PIÙ RAPIDA, MINOR BISOGNO DI CLIMATIZZARE LA CUCINA, MENO MALATTIE E INFORTUNI DEL PERSONALE.**

di Valeria Vesco

**N**onostante la tecnologia a induzione elettromagnetica esista da diversi anni, sono ancora relativamente pochi gli impianti di cucina che si avvalgono di questa tecnica innovativa. Inoxpiù ha scommesso sul futuro dell'induzione oltre 20 anni fa. L'esperienza accumulata nel settore dai titolari, Andrea e Marco Zuccatti, ha infatti indotto l'azienda a indirizzare la produzione esclusivamente verso le cucine elettriche. Una delle ragioni iniziali fu certamente la maggiore sicurezza che questo tipo di impianto comporta. Annullato, infatti, ogni rischio di scoppio dovuto alla presenza del gas, spariscono

Pulizia, sicurezza e prestazioni elevate con un minor dispendio di energia sono alcuni dei plus dei piani a induzione.

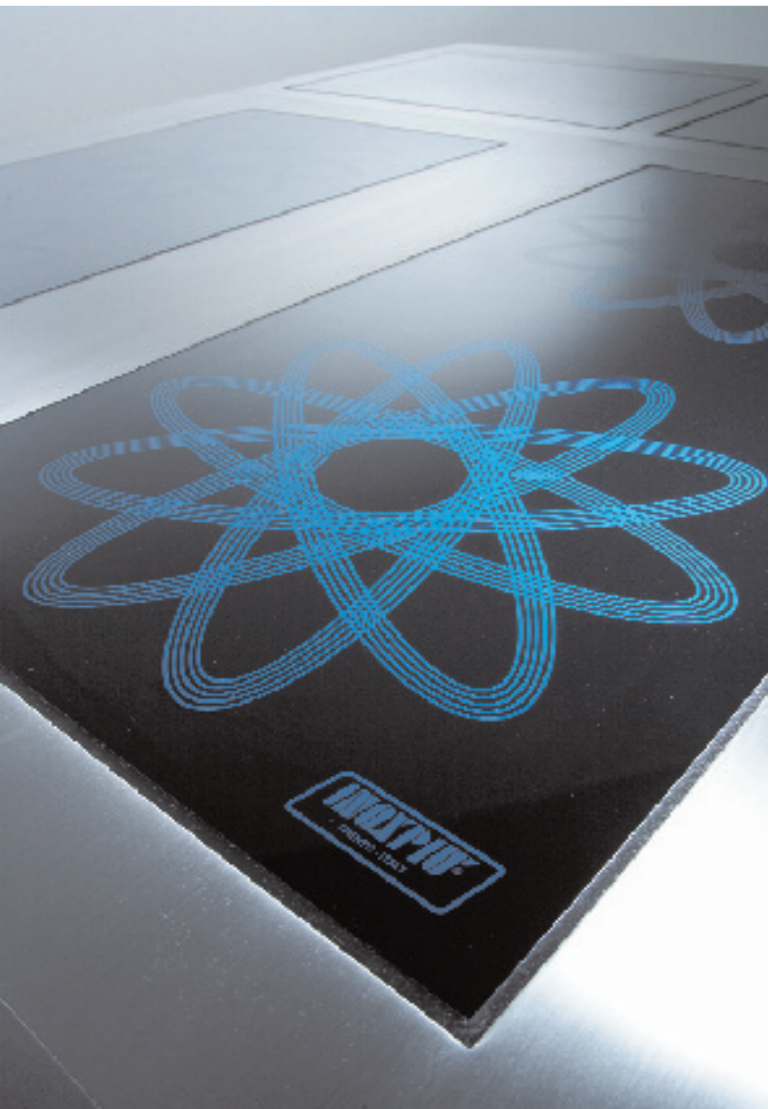
# prestazioni, bassi consumi

anche gli obblighi di legge a esso legati. Ma la vera ragione di una scelta così convinta sta nell'unione di due elementi: prestazioni di alto livello e risparmio. I piani a induzione sono ormai riconosciuti come la tecnologia del futuro in cucina. Utilizzati ampiamente già da anni nei paesi del Nord Europa, sono meno diffusi nel nostro a causa di un ingiustificato scetticismo. Per dissipare i dubbi e capire appieno i vantaggi che comporta, vale forse la pena accennare in breve al funzionamento di questa tecnologia.

## Come funzionano

I piani a induzione sono composti da una lastra di vetroceramica perfettamente inserita a filo nel piano di lavoro. Avvicinando una padella al piano l'induttore ne rileva automaticamente la presenza e inizia istantaneamente a produrre un campo elettromagnetico. Il calore in questa maniera si sviluppa direttamente nel fondo ferroso della pentola nel giro di





permette infine di regolare l'intensità dell'energia erogata, rendendo possibile sia il classico "colpo di fiamma", sia lo spegnimento totale nel giro di pochi istanti.

### Veloci e facili da pulire

Sicuramente uno dei principali vantaggi di questa tecnica di cottura è la velocità con la quale il calore viene irraggiato al fondo della padella. La temperatura impostata è raggiunta in brevissimo tempo: solo 90 secondi per portare a ebollizione un litro di acqua. In questa maniera i tempi di preparazione delle ricette sono ridotti quasi a un terzo rispetto ai metodi tradizionali (gas e piastre elettriche), mantenendo però la stessa qualità. L'intero piano può essere sfruttato per appoggiare pentole e padelle, consentendo di tenere in cottura contemporaneamente molte più preparazioni rispetto agli altri sistemi.

Una delle ragioni per la quale molti chef non tornerebbero mai più ai vecchi metodi di cottura è costituita dalla estrema facilità di pulizia

pochissimi istanti. La vetroceramica dunque è un semplice supporto fisico e non funge da conduttore come avviene per le piastre elettriche. Fatta eccezione per la piccola parte di vetro a diretto contatto con la padella, il piano rimane freddo. Quando la padella viene allontanata oltre i 5 cm di distanza, l'erogazione dell'energia viene sospesa automaticamente. I piani a induzione sono inoltre corredati di sistema di sicurezza che impedisce l'attivazione casuale da parte di piccoli corpi ferrosi. Un regolatore di potenza

dei piani a induzione. La vetroceramica è infatti completamente liscia e quasi sempre fredda. Anche in caso di fuoriuscita di cibo, quest'ulti-

mo non carbonizza e basta passare una spugna per pulire perfettamente. Anche le padelle durano di più e si puliscono più in fretta. Da non sottovalutare inoltre le implicazioni a livello di manutenzione: niente più ugelli otturati significa igiene migliore e soprattutto meno interruzioni di servizio. L'induzione è molto efficiente perché comporta una minima dispersione di calore, circa il 3%. Rispetto al gas e alle piastre elettriche, rispettivamente al 50 e 60% di rendimento, l'induzione elettromagnetica raggiunge un'efficienza energetica pari al 97%. Vengono in questo modo eliminate le tipiche colonne di calore presenti negli impianti tradizionali, causa principale del fenomeno della tropicalizzazione delle cucine. Gli chef conoscono bene le temperature elevatissime che si sviluppano nei momenti di massi-



mo lavoro. Eliminando la causa, ovvero l'enorme dispersione insita nei sistemi tradizionali, si eliminano le colonne di calore che scaldano l'ambiente e disperdono nell'aria gas combustibili e incombusti, fumi e odori. Se l'ambiente diventa irrespirabile si è costretti a far funzionare l'impianto di climatizzazione a pieno regime, creando pericolose correnti d'aria. Grazie all'induzione la temperatura media delle cucine si abbassa in media di 15-20°C, gli impianti di climatizzazione lavorano al minimo consentendo grossi risparmi in bolletta, privando l'aria di gas e fumi nocivi, eliminando le correnti d'aria e producendo meno rumore di fondo. Come già accennato, le cucine elettriche Inoxpiù sono sicure: sono eliminati i rischi di scoppio e, grazie al vetroceramica praticamente freddo, vengono notevolmente abbassate le probabilità di incorrere in scottature. In molti casi è possibile evitare la costosa installazione di pareti Rei e porte antincendio e il premio assicurativo richiesto è minore.

### Alta efficienza a minor costo

L'alta efficienza energetica del sistema a induzione permette di erogare una quantità minore di energia per ottenere lo stesso risultato. Fiore all'occhiello della produzione Inoxpiù sono i piani a induzione, ma oltre 20 anni di ricerca hanno prodotto soluzioni tecniche d'avanguardia anche nelle altre attrezzature: fry-top, brasier, cuocipasta, friggitorici ecc. Tutte le attrezzature sono gestite elettronicamente da un computer centrale, consentendo sostanziosi risparmi di gestione. Vengono infatti eliminati i picchi di domanda energetica e la potenza erogata è distribuita in maniera

### I FALSI MITI

Si crede che per la cottura a induzione siano necessarie costose pentole speciali. È vero che non tutte le padelle sono adatte a questo tipo di tecnologia. Alluminio e rame, per esempio, non sono compatibili, ma moltissime delle altre pentole comunemente in uso possono essere tranquillamente utilizzate. L'unico elemento che conta è una buona presenza di ferro o leghe ferrose nel materiale che compone il pentolame. Testare la compatibilità di una padella è semplice: se la calamita attacca, significa che è presente del ferro e la padella è idonea. Un'altra leggenda senza fondamento definisce lo "spadellamento" incompatibile con la tecnologia a induzione. In realtà il piano liscio dell'induzione consente di ottenere lo stesso effetto senza dover neppure alzare la padella dal piano, ma semplicemente spingendola con decisione in avanti per saltare gli alimenti in cottura. Oltre agli importanti aspetti pratici anche l'immagine estetica è un elemento importante. Quale migliore biglietto da visita di una cucina ordinata, pulita e bella? Non essendo necessarie precauzioni antincendio ed essendo sempre fresche e in ordine, le cucine elettriche possono essere realizzate a vista. Inoxpiù realizza cucine intelligenti che, oltre a innovazione, sicurezza e risparmio, garantiscono un impianto su misura del cliente e personalizzato in ogni dettaglio (misure, soluzioni, colori, rifiniture, ecc.).

intelligente per evitare sprechi. Cucine che durano nel tempo permettendo un riassorbimento dell'investimento iniziale nel giro di pochissimi anni e un successivo risparmio sulla gestione dell'impianto. Nel corso degli anni Inoxpiù ha installato oltre 3.000 impianti.