



**U**n cuoco esperto e un team affiatato non bastano. Il successo in cucina dipende molto anche dalla presenza di apparecchiature e strumentazione innovative e affidabili, in grado di supportarli durante tutte le fasi del lavoro. La cucina infatti è un vero e proprio laboratorio tecnologico, funzionale e perfettamente organizzato per rendere al massimo riducendo tempi, costi e fatica. Per questo la scelta delle apparecchiature richiede un'attenzione e una competenza particolare. Un conto è parlare di pentole, padelle, mestoli e coltelli, attrezzi assolutamente indispensabili in cucina, ma non particolarmente difficili da scegliere fra le tante proposte sul mercato. Quando si tratta di tecnologia la faccenda si fa decisamente più impegnativa e la scelta molto più oculata. Occorre documentarsi e tenersi informati sulle novità. Ormai l'elettronica, anzi la microelettronica, è entrata anche nella ristorazione moderna e ha messo al servizio del cuoco, prima, durante e dopo la preparazione e la cottura, dispositivi sofisticati e precisissimi. Per il controllo della temperatura nell'iter percorso da ogni singolo prodotto, crudo o cotto che sia, o per la misurazione dei valori di pH in precise fasi della loro elaborazione, è praticamente impossibile fare a meno di tutta una serie di strumenti di altissima precisione. Questo vale in modo particolare per una macchina da cottura fondamentale quale è il forno.

# Altissima tecnologia in cucina

*Per arrostitire, gratinare, grigliare e rigenerare alla perfezione, i forni di ultima generazione sono affidabili, sicuri, facili da usare e puntano sulla tecnologia per ottimizzare i risultati abbassando consumi e costi.*

LUCIA UGGÈ

## I FORNI

La struttura esterna ed interna è in acciaio e le porte in vetro termoresistente. La camera è a raffreddamento rapido e dotata di illuminazione alogena. Il suo cuore tecnologico racchiude sistemi elettronici in grado di agire secondo parametri impostati. La programmazione permette di modificare, memorizzare o cancellare anche 100 programmi di cottura e i cicli vanno dal vapore, al misto, da quello di rigenerazione a quello di cottura e mantenimento, fino ai cicli a bassa velocità e a bassa potenza. La cottura può essere impostata con controllo del tempo di cottura, oppure della temperatura al cuore del prodotto. Sempre più versatili i forni oggi sono capaci di cuocere contemporaneamente grandi quantità della stessa pietanza ma anche di pietanze diverse, senza scambio di sapori, a diversi climi diversi combinabili e programmabili, con la giusta temperatura per ogni cibo. Quelli di ultima generazione garantiscono tempi più brevi, sfruttamento integrale dei volumi interni, temperatura di cottura più bassa e quindi un notevole risparmio energetico. Ma in questi apparecchi il risparmio è anche in mano d'opera, per la presenza di automatismi di impostazione cottura, di versatilità d'impiego e razionalità delle strutture interne, di facilità di pulizia. E poi c'è il

risparmio delle materie prime, con un minor impiego di grassi e condimenti e un minor calo in peso degli alimenti. La qualità del prodotto finale è garantita dall'uniformità di cottura e i cibi sono più sani e nutrienti perché cotti in minor tempo e a temperature più basse. Sul mercato ce ne sono di varie tipologie, diversi per caratteristiche e prestazioni. Ecco qualche idea.

### CONVEZIONE, VAPORE, MISTA

Si chiama Air-o-system, il sistema Cook&Chill di **Electrolux Professional** che integra perfettamente forno e abbattitore e rappresenta la soluzione ideale per salvaguardare la qualità degli ingredienti, facilitare il lavoro in cucina e ridurre gli sprechi. Air-o-system infatti, non solo è in grado di limitare il calo peso degli alimenti fino al 50% mantenendo la temperatura corretta durante tutto il processo di scongelamento-cottura-abbattimento/congelamento-rigenerazione, ma rende l'intero processo di preparazione dei cibi più semplice, consentendo di risparmiare tempo, manodopera ed energia. La possibilità di utilizzare tre diverse modalità di cottura, convezione, vapore e mista, assicura la massima flessibilità, ottimizza il processo di cottura e facilita la pulizia grazie al lavaggio automatico integrato. Per torte soffici e ben lievitate o polli croccanti come allo spiedo, c'è la funzione air-o-clima, che controlla con precisione l'umidità nella camera, con un notevole risparmio di acqua ed energia, perché il boiler/generatore di vapore produce solo il vapore necessario, sfruttando l'umidità prodotta dall'alimento stesso. La termosonda a 6 sensori assicura una misurazione precisa della temperatura al cuore del prodotto e la funzione air-o-steam® consente notevoli risparmi con il ciclo LTC -Cottura Notturna o a Bassa Temperatura, un ciclo di frollatura veloce ideale per roast beef, filetto, tagli di manzo e tacchino. Permette di risparmiare energia e riduce del 50% il calo peso del prodotto.



Air-o-system, il sistema Cook&Chill di **Electrolux Professional** che integra perfettamente forno e abbattitore



Interamente in acciaio inox, i forni statici umidificati **Inoxpiù** sono controllati da un computer che regola l'assorbimento d'energia per ottenere ridotti consumi energetici

## IL FORNO INTELLIGENTE



Già dal 1976, con l'invenzione del Combi Vapore, **Rational** ha cambiato radicalmente la vita nelle grandi cucine e nelle cucine industriali. Oggi, l'esperienza accumulata in tutto il mondo grazie al più grande team di sviluppo del mercato

composto da oltre 200 cuochi, è stata racchiusa nel SelfCooking Center Rational. Primo sistema automatico di cottura, riconosce autonomamente le caratteristiche del prodotto, il genere e la dimensione del cibo da cuocere, così come la quantità di carico. Tempo di cottura, temperatura e clima ideale della camera di cottura vengono calcolati singolarmente ed adattati in continuazione. Con lui le impostazioni tradizionali e i continui controlli sono un ricordo del passato. L'anno scorso poi, con l'innovativa intelligenza trattante CareControl applicata al SelfCooking Center, Rational ha aperto ancora una nuova era in cucina. CareControl riconosce infatti automaticamente il livello di sporco attuale e lo stato di manutenzione generale del SelfCooking Center, calcolando "just in time" il processo di pulizia ideale. Ma non solo, grazie alle speciali pastiglie trattanti, impedisce la formazione di calcare sul nascere. E ora si può rinunciare del tutto a costosi impianti di addolcimento dell'acqua e a dispendiose decalcificazioni.

## STATICI UMIDIFICATI

I forni statici umidificati **Inoxpiù** sono costruiti interamente in acciaio inox, in due versioni: cieco con camera di profondità 900 mm, oppure passante con profondità 1200mm, accessibile quindi da entrambi i lati della cucina. Il consumo medio è molto basso e si aggira sui 3kw/h per entrambi i modelli. Come tutte le attrezzature per la cottura **Inoxpiù**, anche questi forni sono controllati da un computer che regola l'assorbimento d'energia per ridurre i consumi energetici. Il controllo della temperatura è digitale e consente la regolazione indipendente delle potenze su cielo e fondo. Il forno statico viene utilizzato prevalentemente per cotture di pezzi grandi di carne, come cosciotti, porchette, stufati, spezzatini e ragù. Grazie alla regolazione della potenza del cielo, può essere usato per gratinare sia teglie che singoli piatti ma è utilissimo anche come mantenitore. Il range di temperatura varia fra 30 °C a 270 °C ed inoltre è possibile regolare l'umidificazione da 0 a 90%. Rapidissimi nel raggiungere la temperatura impostata, sono dotati di sfato per l'umidità, caratteristica molto interessante sia nel caso di cotture che di mantenimento dei cibi. Entrambe i modelli possono contenere teglie di dimensioni GN 2/1, sono dotati di guide porta teglie estraibili per una completa pulizia e, grazie alla camera stagna e allo speciale scarico, possono essere completamente lavati a spruzzo.

## MISTO GIRAPOLLO

Con i tradizionali girapolli e forni misti, il grasso di cottura si accumula rapidamente in grandi quantitativi sul fondo o nelle leccarde, per poi evaporare e depositarsi sul cibo e su ogni superficie con cui viene a contatto, contaminando l'ambiente di lavoro e compromettendo l'efficienza della macchina. I forni combinati inoltre, richiedono un frequente svuotamento manuale della leccarda, operazione sgradita quanto necessaria per impedire che il grasso trabocchi intasando lo scarico, rendendo difficoltose le operazioni di pulizia e inquinando le acque reflue. Il nuovo forno misto **Chickenstar** di **Angelo Po Grandi Cucine** invece, ha un sistema brevettato per la gestione del grasso di cottura, che si attiva in contemporanea alla preparazione dei polli. Attraverso un secondo scarico e una conduttura dedicata, il grasso viene espulso in modo automatico man mano che cade nella leccarda. In questo modo non si accumula, non trabocca e il suo ricircolo in camera di cottura viene ridotto del 50%. La carne è gustosa e digeribile perché non è rimasta avvolta dai fumi dei grassi semi-bruciati e forno e ambiente restano puliti grazie all'apposito condotto di scarico, che immette il grasso in una bacinella da 18 litri esterna, facilmente trasportabile al luogo di stoccaggio. **Chickenstar** è in più versioni per arrostiti dai 16 ai 64 polli per ciclo, con una serie di accessori per ridurre al minimo l'impiego di personale, gli errori, gli sprechi e i tempi di cottura. Con il controllo brevettato **SCS**, cucina il pollo

**Erremix di Erre2**, il pentavalente con l'innovativa lancia a vapore multi-funzione **Stimmy**, che amplia le possibilità dello chef, con nuove tecniche di cottura



I nuovi forni a convezione della linea **CulinAiro** di **Hobart** disponibili in tanti modelli specifici per ogni esigenza, tutti facili da usare e dispongono anche di un programma di diagnosi automatico degli errori



I forni misti sono il fiore all'occhiello di **Lainox** e l'ultima novità è **Heart**, così intuitivo e facile da usare, da essere alla portata di tutti gli chef. Integra cottura automatica, cottura manuale e programmi personali dello chef



Il forno misto **Chickenstar** di **Angelo Po Grandi Cucine**, un vero e proprio "sistema di cottura" che garantisce bassi consumi e altissima resa



in meno di metà tempo e con la sua flessibilità di cottura a convezione, a vapore in sovrappressione, misto convezione+vapore, può rigenerare, pastorizzare, affumicare, brasare, lievitare, friggere.

### MISTO PENTAVALENTE

Si chiama Erremix il forno pentavalente di **Erre 2**, con l'innovativa lancia a vapore multi-funzione Stimmy, che amplia le possibilità dello chef, con nuove tecniche di cottura. È studiato in ogni dettaglio, dalla facciata priva di sporgenze per facilitare la pulizia alla grande visibilità della porta, dall'estrema silenziosità (circa 40 dB) al boiler di piccole dimensioni ma grande potenza con un consumo molto modesto di acqua. Ma la vera innovazione è proprio la lancia a vapore multifunzione brevettata, che diventa una insuperabile alleata in cucina, nelle preparazioni più ricercate e nella pulizia del forno, di tutte le attrezzature e delle stoviglie. Stimmy è un accessorio che consente di trovare modalità di cottura alternative per le preparazioni più tradizionali e sfruttare la potenza del vapore per ottenere tempi di cottura rapidissimi e mantenendo inalterate la fragranza e le proprietà organolettiche degli alimenti. Erogando vapore a 150 °C di temperatura, Stimmy serve anche per la pulizia della cucina. Senza utilizzare acqua e detersivi, permette infatti di sgrassare, scrostare e soprattutto igienizzare la camera di cottura del forno, i tavoli di lavoro e tutte le attrezzature eliminando i batteri nella loro totalità.

### A CONVEZIONE FORZATA

Risparmiare tempo ed energia per poter affrontare situazioni lavorative diverse con grande versatilità. È questa la missione della nuova gamma di forni **FCF Zanussi** che, grazie ad una nuova tecnologia dei gruppi riscaldanti raggiungono la temperatura richiesta dimezzando i tempi d'attesa, mentre il flusso di aria calda forzata, indotto da una ventola, produce una rapidità di cottura dei cibi senza pari. Con una temperatura massima raggiungibile di 300 °C (un vero record!) il calore, ottimizzato dal sistema "Flow Channel", garantisce la massima uniformità di distribuzione delle temperature sia sulla superficie di ogni teglia, sia sui vari livelli di carico. Con una tecnologia così d'avanguardia i risultati sono davvero eccellenti. L'omogeneità di cottura rende questi forni particolarmente adatti per carni, dolci e panetteria. Tutta la nuova gamma ha bassi costi di gestione e di esercizio. Il miglioramento del sistema di combustione ha ridotto i consumi di gas di oltre il 10%, mentre la tecnologia costruttiva garantisce semplicità nella pulizia e quindi massima igiene.

## Praticità e funzionalità

Convotherm Easy Touch (distribuito in Italia da Enodis) è la nuova soluzione facile per cucinare perfettamente ogni pietanza con i risultati ottimali ed è facile da utilizzare grazie alle immagini dei prodotti che si possono scegliere sullo schermo. Cuoce più rapidamente grazie



al sistema ACS ed i risultati sono eccezionali sia per i colori vivi e naturali, sia per le caratteristiche organolettiche dei prodotti. Un'esclusivo sportello a scomparsa rende più sicuro e facile l'utilizzo per l'operatore.



Alte prestazioni, bassi consumi e grande versatilità per il nuovo forno **Smeg ALFA341VE**, capace di memorizzare 40 diversi programmi di cottura, fra cui partenza differita e programmazione manuale



La nuova gamma di forni a convezione forzata **FCF di Zanussi**. Rapidità e omogeneità di cottura li rendono ideali per carni, dolci e per molte altre pietanze di panetteria