

INOXPIÙ L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA

Diversi sono gli aspetti che contraddistinguono le cucine professionali **Inoxpiù**: le performance eccellenti dovute alla tecnologia dei suoi componenti, i consumi energetici ridotti grazie all'induzione elettromagnetica, la possibilità di avere un ambiente fresco e facile da igienizzare e il vantaggio di lavorare in una cucina sicura e di design. L'azienda di Ravina (TN) si mette al fianco del ristoratore per individuare le soluzioni migliori ed arrivare alla progettazione di un impianto su misura, secondo le normative vigenti.

Massimiliano Sabinot, chef-patron del Ristorante Vitello d'Oro di Udine ha scoperto un nuovo modo di lavorare e vivere in cucina quando è passato a Inoxpiù.

Quali sono le prestazioni della cucina Inoxpiù e che differenze ha riscontrato rispetto a un tipo di impianto tradizionale?

Dal 22 novembre 2008 ho restaurato completamente il locale e la cucina affidandomi alla tecnologia di Inoxpiù e ho davvero scoperto un mondo nuovo in termini di efficienza e praticità. La potenza di questo impianto a induzione non è paragonabile rispetto al fornello tradizionale: il nuovo piano di cottura mi permette di avere fino a otto padelle di formati diversi in cottura, mentre prima ne riuscivo a tenere al massimo due. La soddisfazione è maggiore vedendo che è aumentata notevolmente la potenza della cucina ma non la bolletta della luce. Inoltre anche tenendo delle basse cotture la qualità delle preparazioni è notevole: posso cuocere a bagnomaria, preparare fondute e salse più facilmente grazie ad una distribuzione del calore migliore rispetto al vecchio fornello. Inoxpiù è altrettanto efficiente riguardo alla sicurezza perché chi lavora in cucina non è più costretto a convivere con gas combustibili e incombusti.


Quali sono i vantaggi a livello di ambiente di lavoro?

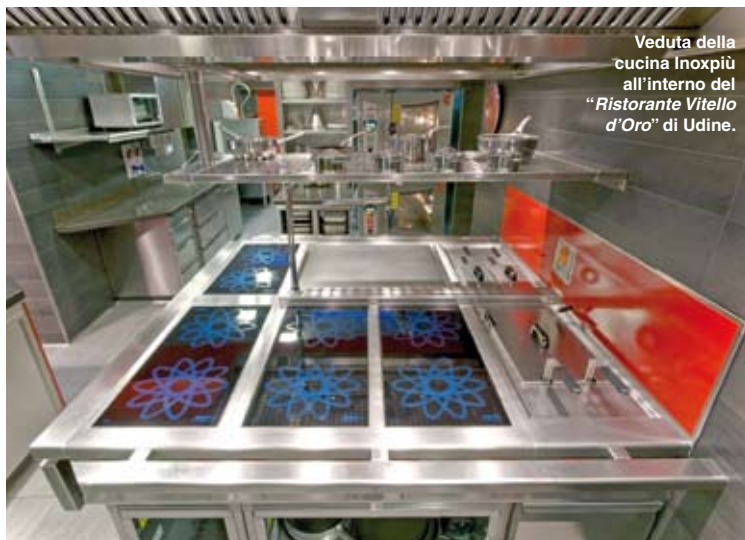
L'emissione di calore è diminuita del 50% e questo permette di lavorare in un ambiente più fresco e piacevole per tutti anche in momenti caotici in cui la cucina è al massimo dell'attività. Inoltre la pulizia è molto più facile, grazie alla linearità della superficie che permette di pulire e igienizzare velocemente.

La sua cucina è stata realizzata su misura: cosa può dire della soluzione progettata da Inoxpiù?

Il mio ristorante fa parte di un edificio che risale all'800 in pieno centro storico e il problema maggiore era la gestione dello spazio. Grazie alla soluzione che abbiamo progettato con Inoxpiù la superficie calpestabile è triplicata e se prima riuscivamo a muoverci difficilmente in quattro, adesso lavoriamo agilmente in più di cinque. Anche a livello di gestione del lavoro è un vantaggio.

E dal punto di vista estetico?

Anche questo ambito per me è importante e il risultato è stato molto soddisfacente. L'aspetto della cucina è all'altezza del suo livello tecnologico: è tutta in acciaio con rivestimenti rossi e neri, i componenti hanno un design funzionale e nell'insieme è davvero piacevole. 



Veduta della cucina Inoxpiù all'interno del "Ristorante Vitello d'Oro" di Udine.

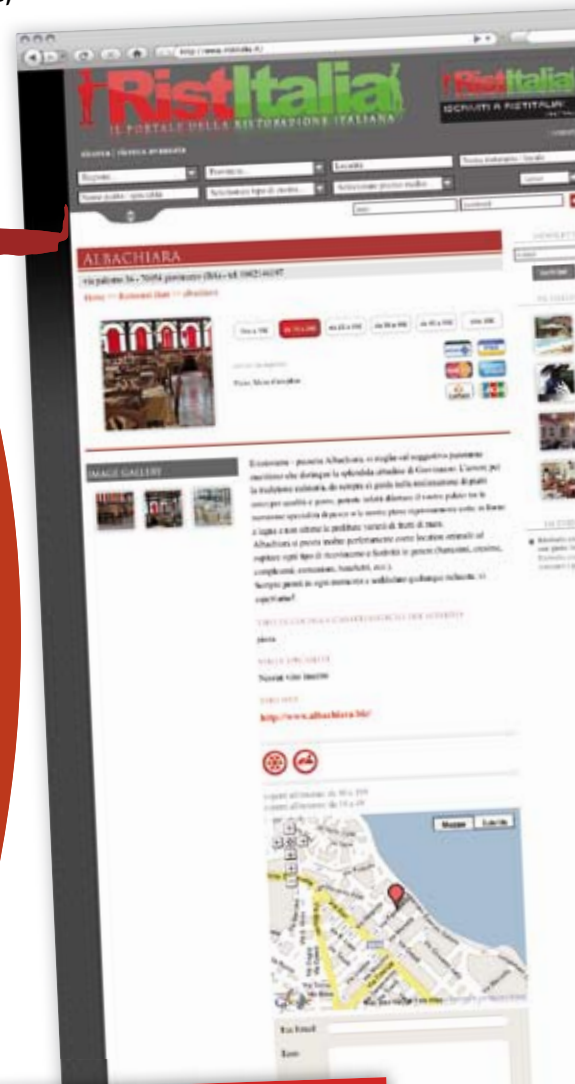


Porta la tua pizzeria su Internet:

con Ristitalia è GRATIS

Ristitalia è un grande portale dedicato alla ristorazione che nasce per promuovere **pizzerie e ristoranti**.

Iscrivere il proprio locale è gratuito e permette di usufruire di un spazio dove presentare offerte culinarie, iniziative e servizi.



unisciti a Ristitalia

Unisciti a Ristitalia: è sufficiente collegarsi a www.ristitalia.it, inserire i propri dati e attendere la mail con **username** e **password** per accedere alla pagina riservata.

PER INFORMAZIONI:

EMAIL: REDAZIONE@RISTITALIA.IT
TELEFONO: 0535/49754