

Home > Industria > Cottura a gas: efficiente e raffinata

Industria

Cottura a gas: efficiente e raffinata

Tiziana Corti 9 dicembre 2019



Nicola Belpietro, Executive Regional Sales Director di Sabaf

Efficienze sempre più elevate, estetiche sofisticate e differenziabili in numerose varianti e funzioni sempre più avanzate per cucinare con precisione e controllo. E, naturalmente, massima sicurezza. Queste sono le caratteristiche dei più moderni ed evoluti piani cottura a gas. Caratteristiche che dipendono in ampia misura dalla qualità di bruciatori e rubinetti. Per questo, per comprendere meglio lo stato dell'arte della cottura a gas oggi disponibile sul mercato abbiamo intervistato **Nicola Belpietro**, Executive Regional Sales Director di **Sabaf**, azienda di componentistica tra i leader assoluti nel settore.

«Sabaf – spiega Belpietro – è stata tra le prime a guardare al bruciatore non solo come un componente funzionale ma come parte essenziale dell'estetica del piano cottura. Nei primi anni Novanta ha sviluppato la famiglia di bruciatori Serie 2. Ispirandosi alle piattaforme del settore automotive, la linea si caratterizza infatti per la standardizzazione della coppa, ovvero la parte che va montata al piano: in tal modo il produttore, che deve sostenere un grosso investimento per lo stampo della lamiera, può sfruttare questo vantaggio, avendo una coppa sempre standard sulla quale però si possono montare spartifiamma e coperchi con estetiche, materiali e colori completamente diversi».

A partire dagli anni Duemila, Sabaf è stata precursore del mercato anche per quanto riguarda l'efficienza e l'impatto ambientale. In questo periodo ha lanciato la Serie 3, altamente efficiente.

«La normativa – precisa Belpietro – impone un'efficienza minima del 52%, ma i nostri bruciatori Serie 2 già raggiungevano circa il 55%. Con la Serie 3 si è arrivati al 66%, un incremento del 20%».

Un'altra grande svolta nell'evoluzione dei bruciatori, di cui Sabaf è stata protagonista riguarda i modelli a doppia e tripla corona.

«Nella progettazione dei bruciatori multi corona siamo passati dai primi tripla corona, che comunque furono un successo planetario, all'attuale piattaforma dei bruciatori doppia corona basati su coppa standard, ma che offrono la possibilità di differenziare il piano con spartifiamma di dimensioni, forme, materiali e potenze diverse. L'efficienza è rimasta comunque una priorità: per questi modelli Sabaf è arrivata a un livello del 60%, assolutamente eccezionale per un bruciatore multi corona».

Anche i rubinetti sono stati interessati da varie evoluzioni. Attualmente ha ottenuto grande successo un modello che, oltre a garantire il massimo livello di qualità e sicurezza, permette di regolare con precisione il flusso di gas su molteplici posizioni predefinite.

«La prossima frontiera – conclude Belpietro – sarà l'introduzione dell'elettronica, che permetterà la fruizione di funzioni molto evolute per i consumatori e Sabaf, con l'acquisizione di Okida Electronics è già al lavoro».