

SABRINA PIACENZA

Starry HOUSEHOLD APPLIANCES

It has produced professional burners indented for the catering world for over thirty years. ARC takes a further step forward to satisfy an ever-rising demand by developing new lines of professional burners that perfectly suit domestic hobs

To succeed in offering burners for domestic use that assure performances strictly resembling those at disposal of great chefs in their starry restaurants is a challenge that ARC has accepted with great enthusiasm and conviction. The result is the birth of a new line of burners, Series 12 “Epicure”, which encom-

passes the whole know-how of ARC, gained in over three decades of activity characterized by craft care of all details, materials included. Loris Gasparini, Managing Director of the historical Padua company that since 2016 has been taken over by Sabaf Group, explains the new business vision, focusing on the technological features that mark out this new typology of burners.



Loris Gasparini, Managing Director of Arc



What is the market you address?

ARC supplies all leader manufacturers of gas household appliances and professional catering equipment in Europe and in the world, a complete range of burners (power from 1.0 to 50.0 KW). We mainly address the professional cooking market (restaurants, hotels, cooking centres) and all those realities where it is necessary to cook with the aid of high-quality appliances that withstand a very intense frequent use.

From professional to domestic, what are ARC's highlights?

The growing interest in cooking, broadly diffused also due to various TV formats, has led end-users to try in their turn

The growing interest in cooking has led end-users to look for more sophisticated products for cooking

a more sophisticated cooking and to search for products more resembling professional ones for a domestic use, too. Household appliances on trade until now, stoves and hobs, prevalingly use components that assure excellent performances but, at the same time, they do not offer very high powers.

Therefore, ARC has understood this requirement, developing some professional burner lines that can be anyway adapted to domestic appli-

cations, to equip homes with tools that grant performances mirroring those at disposal of chefs in their restaurants.

What products/technologies have you developed for the domestic kitchen?

To be able to use professional burners in a domestic environment, we had first to adapt them to the demanded characteristics in such ambit. Then, adoption of safety thermocouples and spark plugs instead of pilot flames needed in restaurants.

The families of burners already developed and industrialized are mainly two, while other two are currently under study and development.

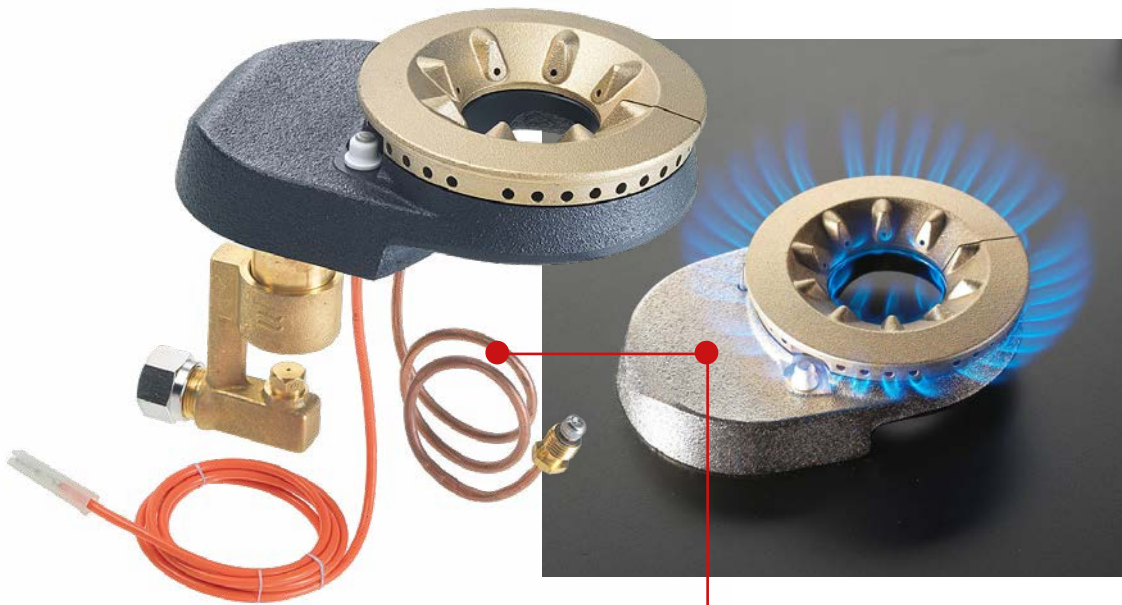
Both solutions have been conceived for watertight hobs and stoves, i.e. with burners' bodies hermetically sealed on the hob/glass, so avoiding that liquids (or eventual filth) leak under the hob.

What product best represents this new vision?

The Series 12 "Epicure", feather in the cap of this approach, matches the use of highly performing raw materials, like cast iron and brass, with an aesthetical appealing design, easily integrated into products with different aesthetical lines, which can therefore perfectly suit both stoves extremely rich in details and those with more "minimal" lines, such as ce-



Serie 12 Epicure by ARC



Serie 12
Epicure by
ARC

ramic glass hobs. Specific surface treatments are available, too, and besides providing further modularity in the aesthetical choice, they improve the wear resistance feature in time.

The Series 41 HE represents instead for lovers of good home cooking what catering chefs have always more and more required: multi-flame burners with small sizes but high powers, enabling chefs to cook simultaneously different dishes using small-diameter pots, so being able to serve more recipes at the same time. The double line of holes that grants two superimposed flame crowns results in high powers concentrated at the pot centre.

The high power and the “rich” flame of both burner series permit “to sauté” comfortably, allowing a perfect amalgam of the various ingredients, thus satisfy-

ing the most refined palates: no more disjointed tastes.

What are the differences between the two solutions (professional burners and domestic burners)?

The differences between standard domestic burners and professional burners are many. The first by importance is certainly the typology of raw materials used: in current domestic burners, in the majority of cases, aluminium alloys are used for main components and iron for caps. In professional burners, instead cast iron for burner bodies and cast iron and/or brass are mainly used for flame spreaders. The latter materials, considering the long use times and the high temperatures reached in professional appliances, assure higher resistance.

The second substantial difference between the two typologies concerns powers.

In biggest domestic burners, 5.0 KW are not exceeded, while in

professional burners we reach even 80kw-powers. Obviously, powers of that kind cannot be used and applied in a household appliance.

The third last main difference resides in burners’ ignition. In professional kitchens, chefs need to have always ready-to-use burners and for this reason there is a flame called “pilot” that always remains lit. It is very simply a small flame close to the safety thermocouple that is ignited at the service start and is extinguished at the day end. With the aid of this ignition, the chef must simply rotate the tap that regulates the gas to obtain immediately the desired cooking flame. The spark plug is used instead in domestic applications. By pressing the tap knob of our stove or hob, we enable the triggering of a spark and then, by rotating, we allow the gas flow and the flame ignition. The difference between the two versions might seem really minimal but it is fundamental for the vast majority of chefs.

What are the future projects and developments for ARC?

Specific burners that satisfy particular cooking requirements. Ethnic cuisine, like Chinese and Indian, or burners for professional applications for the preparation of huge food quantities.

Moreover, we are working, as it often happens, in strict collaboration with our most important customers, at the development of burners with the aesthetical or performance features they demand for.

“A great difference between domestic burners and professional ones is the typology of material used”

APPARECCHIATURE DOMESTICHE STELLARI

Da oltre trent'anni produce bruciatori professionali destinati al mondo della ristorazione. Ora ARC compie un ulteriore passo per soddisfare una domanda sempre crescente sviluppando nuove linee di bruciatori professionali che si adattano perfettamente ai piani cottura domestici. Poter offrire bruciatori per uso domestico che garantiscano prestazioni molto vicine a quelle a disposizione dei grandi chef nei loro ristoranti stellati è stata una sfida con la quale ARC si è cimentata con grande entusiasmo e convinzione. Il risultato è la nascita di una nuova serie di bruciatori, Serie 12 "Epicure", che porta tutto il know how di ARC, maturato in oltre tre decenni di attività contraddistinti da una cura artigianale per ogni dettaglio, materiali compresi. Loris Gasparini, Amministratore Delegato della storica azienda padovana che dal 2016 è entrata a far parte del Gruppo Sabaf, racconta la nuova vision aziendale, soffermandosi sulle caratteristiche tecnologiche che caratterizzano questa nuova tipologia di bruciatori.

Qual è il mercato a cui vi rivolgete?

ARC fornisce a tutti i principali produttori di elettrodomestici a gas e attrezzature per la ristorazione professionale in Europa e nel mondo, una gamma completa di bruciatori (potenza da 1,0 a 50,0 KW). Ci rivolgiamo principalmente al mercato della cottura professionale (ristoranti, hotel, centri di cottura) e a tutte le realtà dove è necessario cucinare con l'ausilio di attrezzature di qualità che resistano a un uso intenso e frequente.

Dal professionale al domestico, quali sono i punti di forza di ARC?

Il crescente interesse per la cucina, diffusosi in gran parte anche grazie ai vari format televisivi, ha portato i consumatori a volersi cimentare a loro volta in una cucina più sofisticata e a ricercare prodotti più simili a quelli professionali anche per un uso domestico. Le attrezzature domestiche fino a oggi in commercio, cucine e piani cottura, utilizzano in gran parte componenti che garantiscono ottime prestazioni ma non offrono potenze molto elevate. ARC ha quindi colto questa necessità sviluppando delle linee di bruciatori professionali, ma adattabili ad applicazioni domestiche, per avere in casa delle apparecchiature che garantiscano prestazioni simili a quelle a disposizione degli chef nei loro ristoranti.

Quali prodotti/tecnologie avete sviluppato per la cucina domestica?

Per poter utilizzare i bruciatori professionali in un ambiente domestico abbiamo anzitutto dovuto adattarli a quelle che sono le caratteristiche richieste in tale ambito. Utilizzo quindi di termocoppie di sicurezza e candele di accensione al posto delle fiamme pilota necessarie nei ristoranti. Principalmente sono due le famiglie di bruciatori già sviluppati e industrializzati, mentre altre due sono attualmente in fase di studio e sviluppo. Entrambe le soluzioni sono state pensate per piani cottura e cucine stagne, vale a dire con corpi dei bruciatori sigillati ermeticamente sul piano/vetro, così da evitare che liquidi (o eventuale sporco) penetrino al di sotto del piano.

Qual è il prodotto che rappresenta meglio questa nuova vision?

La Serie 12 "Epicure", fiore all'occhiello di questo approccio, coniuga l'utilizzo di materie prime altamente performanti, come ghisa ed ottone, a un design estetico accattivante e facilmente inseribile in prodotti con linee estetiche diverse, che possono quindi adattarsi perfettamente tanto a cucine estremamente ricche di particolari che a quelle con linee più "minimal"

come i piani cottura in vetro ceramica. Sono disponibili anche specifici trattamenti superficiali che, oltre a dare un'ulteriore modularità nella scelta estetica, migliorano le caratteristiche di resistenza all'usura nel tempo. La Serie 41 HE invece rappresenta per gli amanti della buona cucina in casa ciò che è sempre più richiesto dagli chef nella ristorazione: bruciatori multifiamma con dimensioni ridotte, ma dalle potenze elevate, in grado di permettere agli chef di cucinare contemporaneamente piatti diversi utilizzando pentole dal diametro contenuto, e poter servire quindi più pietanze allo stesso tempo. La doppia linea di fori che garantisce due corone di fiamme sovrapposte, si traduce in potenze elevate concentrate al centro della pentola. L'elevata potenza e la fiamma "ricca" di entrambe le serie di bruciatori consentono di poter "spadellare" agevolmente, permettendo una amalgama perfetta dei vari ingredienti, soddisfacendo così i palati più raffinati: mai più sapori disuniti.

Quali le differenze tra le due soluzioni (bruciatori professionali e bruciatori per il domestico)?

Le differenze tra bruciatori domestici standard e bruciatori professionali sono molte. La prima per importanza è sicuramente la tipologia di materie prime impiegate: nei bruciatori domestici attuali, nella maggioranza dei casi, vengono utilizzate leghe di alluminio per i componenti principali e ferro per i coperchi. Nei bruciatori professionali invece vengono utilizzati principalmente ghisa per i corpi bruciatori, e ghisa e/o ottone per gli spartifiamma. Questi ultimi materiali, considerando i lunghi tempi di utilizzo e le elevate temperature che si raggiungono nelle apparecchiature professionali, garantiscono una resistenza maggiore. La seconda differenza sostanziale tra le due tipologie riguarda le potenze. Nei bruciatori domestici di dimensioni più grandi non si superano i 5,0 KW, mentre nei bruciatori professionali arriviamo anche a toccare potenze fino a 80kw. Ovviamente potenze del genere non si usano e non sono applicabili in un'apparecchiatura domestica. La terza ed ultima principale differenza sta nell'accensione dei bruciatori. Nelle cucine professionali gli chef hanno bisogno di avere i bruciatori sempre pronti all'utilizzo, per questo esiste una fiamma definita "pilota" che resta sempre accesa. Si tratta molto semplicemente di una fiammella a ridosso della termocoppia di sicurezza che si accende ad inizio servizio e si spegne a fine giornata. Con l'ausilio di questa accensione il cuoco deve semplicemente ruotare il rubinetto che regola il gas per ottenere immediatamente la fiamma cottura desiderata. Nelle applicazioni domestiche invece viene utilizzata la candela di accensione. Premendo la manopola del rubinetto della nostra cucina o piano cottura si permette l'attivazione di una scintilla e poi ruotando, si permette il passaggio del gas e l'accensione della fiamma. La differenza potrebbe sembrare davvero minimale tra le due versioni, ma per la maggior parte degli chef è sostanziale.

Quali sono i progetti e sviluppi futuri per ARC?

Bruciatori specifici che soddisfino esigenze di cottura particolari. Cucina etnica, come quella cinese e indiana, oppure bruciatori per applicazioni professionali per la preparazione di grandi quantità di cibo. Inoltre, stiamo lavorando, come spesso accade, in stretta collaborazione con i nostri clienti più importanti, allo sviluppo di bruciatori con caratteristiche estetiche o di performance da loro richieste.