

SOSTENIBILITÀ. Guida alla scelta di piani cottura e forni



Cuocere bene risparmiando energia e tempo prezioso. Un obiettivo che oggi si può raggiungere facilmente grazie a macchine intelligenti e sistemi efficienti

a cura di Sabrina Piacenza

Che siano a **gas, a induzione o a vapore**, le diverse tipologie di cottura possono contare su elettrodomestici progettati per raggiungere performance professionali ma anche per limitare i consumi. Un risultato che oggi è possibile grazie allo sviluppo di tecnologie più sofisticate, alla semplificazione della gestione della macchina, all'**efficienza di ogni singolo componente che contribuisce a migliorare il lavoro di tutto l'elettrodomestico**.

Si parte dall'**evoluzione della cottura a gas**, che è arrivata a un controllo più preciso della fiamma e una minor dispersione d'energia mentre **si consolida l'efficacia della cottura a induzione** che garantisce la gestione ottimale della potenza e il conseguente risparmio energetico.

Infine, si conferma esponenziale la **diffusione della cottura a vapore nei forni multifunzione**, capace di assecondare le tendenze del mangiar sano senza dimenticare sostenibilità e riduzione dei consumi.

Non c'è che da scegliere, in base alle proprie necessità e attitudini, sicuri che il grande lavoro dei produttori ha permesso di mettere a punto macchine performanti e sicure, in grado di far risparmiare a chi le utilizza tempo ed energia. Macchine intelligenti e sistemi efficienti, in grado di soddisfare le diverse esigenze di chi vive la cucina ogni giorno, ma anche capaci di contenere i consumi e favorire uno stile di vita coerente e consapevole.

*Nella foto di apertura, il forno Bosch della **Serie 6***



Per soddisfare le richieste diversificate tipiche di un mercato internazionale, **Sabaf**, azienda italiana tra i primi produttori al mondo di componenti per cucine e apparecchi domestici per la cottura a gas, da anni **si impegna nello sviluppo di nuovi modelli di bruciatori, diversi per estetica, potenza e distribuzione della fiamma, così da soddisfare ogni tipologia di esigenza.**

Con **Nicola Belpietro**, Executive Regional Sales Director di Sabaf Group approfondiamo il ruolo di questo elemento fondamentale del piano cottura a gas.

In che modo un bruciatore è in grado di influenzare le performance di un piano cottura a gas? Come condiziona i consumi e la rapidità di cottura degli alimenti?

*Il bruciatore non può, da solo, determinare le performance effettive di un piano cottura a gas. Vi sono in effetti molte altre caratteristiche dello stesso che possono esaltare o limitare le caratteristiche generali di un bruciatore. **Un bruciatore viene solitamente studiato e realizzato in modo che abbia - in base a forma, numero di corone di fiamma e potenza - il massimo rendimento (quindi efficienza) e il minimo livello po***^{Page 6} *di emissioni nocive. Quali che siano le sue caratteristiche base il livello di performance finale è, a volte anche pesantemente, determinato dalla forma del piano cottura (intesa come profondità ed inclinazione delle vasche dove il bruciatore è alloggiato) e dalla forma e consistenza delle griglie di appoggio per le pentole. Infatti questi fattori possono influenzare negativamente l'afflusso di aria, cosiddetta primaria, e quindi il corretto funzionamento dello stesso. Anche per questo motivo un bruciatore non potrà mai essere omologato a sé stante, ma sempre con l'applicazione su cui è montato. Consumi di gas e rapidità di cottura si misurano con l'efficienza del bruciatore. Tanto più il bruciatore, montato su di un determinato piano cottura, è efficiente tanto minori saranno i consumi e più rapidi i tempi di cottura.*

Quali caratteristiche deve avere un bruciatore per garantire la fiamma di cottura giusta?

Le fiamme di un bruciatore (singola, doppia o tripla corona che sia) devono essere correttamente e opportunamente distribuite e studiate in modo adeguato, tale da trasferire alla pentola nel miglior modo possibile il potere calorifico del gas utilizzato evitando che, interferendo con le griglie o altri elementi del piano, si creino impatti negativi sulle performance generali (emissioni di gas incombusti, accensione, ecc.).

È opportuno ricordare che le fiamme si generano grazie alla corretta miscela di aria e gas.

Quindi è essenziale che un bruciatore sia studiato in modo che, al suo interno, sia in grado di consentire la perfetta miscelazione tra aria e gas. Quindi sono importanti tutte le caratteristiche, interne ed esterne, del bruciatore.

Quali sono i dettagli costruttivi che contribuiscono all'efficienza di un bruciatore?

*In termini assolutamente generali l'**inclinazione delle fiamme e la loro direzione verso la pentola sono fattori determinanti.** Oltre a questi entrano in gioco valutazioni e studi sulle masse del bruciatore e delle sue componenti nell'ottica di minimizzare l'assorbimento del calore da parte del bruciatore stesso. È chiaro che durante la fase di studio l'aspetto estetico assumerà un'importanza fondamentale, senza tralasciare i punti di cui sopra.*

Il materiale con il quale è realizzato un bruciatore incide sulle sue performance di cottura?

*Normalmente no, se non in modo del tutto marginale. **Le leghe di alluminio generalmente utilizzate dalla maggior parte dei produttori sono più che adeguate per resistere alle sollecitazioni termiche e meccaniche a cui un bruciatore è sottoposto.** In alcuni paesi (Medio Oriente, Cina) si preferisce l'utilizzo di bruciatori in ottone o in ghisa, per ragioni estetiche o storiche.*

