

La scelta del bruciatore non è secondaria

Redazione 10 dicembre 2020



Immagine 114

Il nuovo bruciatore di A.R.C. (Gruppo Sabaf) permette di creare piatti altamente professionali in ambito domestico. Si tratta della Serie 12 Epicure che, grazie al suo venturi orizzontale è in grado di essere inserito in spazi ridotti permettendo così di dotare un piano da incasso o una cucina domestica di un componente fuori dal comune. I materiali utilizzati sono la ghisa, per il corpo bruciatore, e l'ottone, per lo spartifiamma, mentre la parte sottostante è composta da un gomito in alluminio pressofuso ed un tubo Venturi in ottone. La potenza varia a seconda delle dimensioni ma in ogni caso è garantita un'efficienza altissima e soprattutto prestazioni degne della cucina di uno chef professionale.

Come spiega **Loris Gasparini, General Manager di A.R.C.:** *"I bruciatori serie 12 Epicure sono stati pensati per chi ama la cucina e desidera avere in casa propria degli strumenti professionali che gli permettano di ottenere grandi prestazioni e quindi grandi risultati. Sono bruciatori dall'aspetto inusuale, quasi tutti doppia corona, materiali solidi e robusti fatti per durare a lungo e prestazioni del tutto simili a quelle che produciamo per i ristoranti: così un amante della cucina ha uno strumento di lavoro serio che gli permette di affrontare sia piatti semplici che cotture elaborate".*

