

FOODVALLEY

ATTREZZATURE

Fascino e praticità la ricetta di Berkel

Affettatrice, oggetto di design, segnale di eleganza. Quando si entra in un locale l'occhio cade subito sulla Volano rossa, nata nel 1898 grazie all'ingegno di Wilhelmus Van Berkel, ma oggi di proprietà italiana e prodotta a Oggiona Santo Stefano (Va). Da allora ha assunto i contorni del mito, con un fascino vintage che ha il vantaggio di coniugare altissime prestazioni, design senza tempo, massima affidabilità e durata. La collezione delle Volano Storiche è composta da tre modelli, fedeli riproduzioni di gioielli del passato, la linea delle Volano Tradizionali prevede sei modelli, di cui cinque manuali e uno automatico, in rosso, nero e crema. Costruite in alluminio verniciato e con parti in acciaio inox, sono progettate per un utilizzo professionale intensivo: robuste e funzionali, garantiscono un taglio perfetto, senza scarti. Berkel, però, vuole farsi largo anche nell'ambiente domestico con una linea di affettatrici elettriche realizzate in una lega speciale di alluminio con una lama in acciaio che garantisce fette uniformi. L'affilatoio incorporato facilita la manutenzione della lama, mentre la semplicità di rimozione di parafetta, coprilama e piatto agevola le operazioni di pulizia. La linea Home Line è disponibile anche in un'ampia gamma di colori pastello.



FOOD & BEVERAGE

l'enogastronomia
a portata di click

www.
FOOD
AND
BEV
.it



FORNI

La griglia di X-Oven sta in un cassetto

X-Oven è il forno a brace per cucine professionali con l'innovativo sistema a cassette griglia estraibili lateralmente che permette di unire in un unico prodotto versatilità, sicurezza, risparmio energetico funzionalità e facilità d'uso. Il nuovo forno, da uno a tre cassette, consente di utilizzare la brace senza fiammate di calore e fumo e di cucinare simultaneamente a temperature differenti diversi prodotti. L'idea dei cassette è di X-Oven, società con sede a Cremona: una volta aperti, sono isolati dalle braci incandescenti: si evita il consumo eccessivo di carbonella e si offre un maggiore confort allo chef. Sono forni destinati alle cucine professionali di ristoranti e hotel. Per lo chef il risultato della cottura è differente, perché X-Oven avvolge gli alimenti con il suo calore. In più, succhi e sali minerali rimangono all'interno esaltando il sapore e la sapidità naturale e preservando la morbidezza degli alimenti. Il forno prevede una camera in ferro refrattario ceramicato progettata per convogliare solo l'ossigeno sufficiente a mantenere vive le braci e assicurare una temperatura costante per l'intero servizio. I prezzi vanno da 12.250 per il modello a tre cassette, a 10.250 a due e 6.950 a un solo cassetto.

