

HOST 2019: X-OVEN PRESENTA LA BURGER MACHINE

Inserito da Redazione Foodmakers



Arriva la "fuoriserie" per la cottura a griglia dell'hamburger gourmet **X-Oven**, azienda che produce e distribuisce a livello mondiale forni a brace con il sistema brevettato a cassette griglia estraibili, sceglie HOST per presentare l'ultima innovazione di gamma.

Si tratta di X-Oven Burger Machine, forno a brace con piastra di cottura incorporata ideato per soddisfare le esigenze dei numerosissimi format di ristorazione nati negli ultimi anni che mettono l'hamburger gourmet al centro della propria proposta.

X-Oven Burger Machine nasce come evoluzione della linea X-Oven che ha ottenuto lo Smart Label nella edizione 2015 di Host. Fedele all'approccio innovativo che caratterizza l'azienda di Alfredo Mercurio e Enrico Piazzi, anche questo forno a brace si distingue per l'efficacia nel recepire e risolvere le esigenze dei ristoratori.

Fino a oggi per preparare un panino con l'hamburger occorre generalmente due attrezzature, una per cuocere la carne e l'altra per tostare il pane, oppure veniva utilizzata un'unica strumentazione che però spesso rischiava di compromettere il risultato, in quanto pane e carne hanno bisogno di cotture diverse sia come tempi sia nell'intensità di calore.

Con X-Oven Burger Machine, quindi con un unico strumento, il prodotto da portare in tavola è di altissima qualità: rispetta e valorizza infatti le materie impiegate risparmiando tempo, spazio ed energia. La macchina si basa sul concetto di cottura alla brace in camera chiusa e sfrutta il calore generato nella camera stessa, sia per cuocere gli alimenti posti sui cassette griglia sia per scaldare la piastra di cottura posta al disopra della camera di cottura. Grazie a questi accorgimenti la cottura avviene in modo attento e qualitativo, in quanto la carne non si asciuga e conserva tutte le sue caratteristiche organolettiche. Contemporaneamente anche il pane viene tostato senza rischiare bruciature e senza inzupparsi di grassi e residui di cottura.

Inoltre, come è usuale nella gamma X-Oven, l'operatore di cucina è protetto dalla fonte di calore, apre e chiude i cassette griglia con minimo sforzo, controlla e interviene sul cibo senza essere investito da fumi e vapori ad altissima temperatura, assembla e serve il panino con estrema velocità (100 pz/ora) e praticità di movimento.

I consumi sono ottimizzati al massimo, in quanto il calore prodotto viene sfruttato sia per la cottura ad interno camera sia per la piastra.

“L'evoluzione dei locali specializzati nella proposta di hamburger gourmet ha, nel corso degli anni, favorito molto la crescita della qualità nelle materie prime utilizzate per la preparazione dei piatti, oltre ad aver spinto sulla ricerca di soluzioni innovative nella presentazione degli stessi”, commenta

Alfredo Mercurio. “Le nuove frontiere dell'eccellenza si sono quindi spostate sulle tecniche di cottura, alla ricerca della soluzione che consente di esaltare la qualità delle materie prime e di trovare un processo più salutare rispetto alla classica piastra che finisce per friggere l'hamburger

nel grasso rilasciato dalla carne stessa. La cottura perfetta in termini di esaltazione del sapore della carne, mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche, velocità, praticità, sicurezza e salubrità oggi possiamo ottenerla con il sistema X-Oven, e con la nostra Burger Machine la estendiamo al mondo degli hamburger gourmet”.

La macchina, che nasce per soddisfare le esigenze della fascia di ristorazione specializzata in hamburger, è adatta anche per tutte quelle cotture alla brace che non prevedono grosse pezzature. L'unica limitazione di X-Oven Burger Machine infatti è legata allo spessore (inteso come altezza) di ciò che si cucina: ogni cassetto griglia slim dispone di 5 cm in altezza al di sopra della griglia. Per tutte le pezzature medio/piccole, sia di carne sia di verdura o pesce, la Burger Machine ha performance analoghe ai fratelli maggiori della gamma X-Oven.

X-Oven Burger Machine sarà distribuito in tutto il mondo a partire da gennaio 2020.