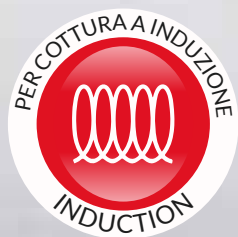


Agnelli
SINCE 1907

INDUCTION
CHEF

MADE IN ITALY



Alluminio e acciaio
alla massima potenza.
PROFESSIONAL AGNELLI

UN FUTURO A INDUZIONE

Sempre più professionisti della cucina avvertono l'esigenza di nuovi strumenti di cottura ad induzione in quanto quelli attuali non sono in grado di funzionare in modo ottimale e performante su tutti i fornelli basati su questa tecnologia.

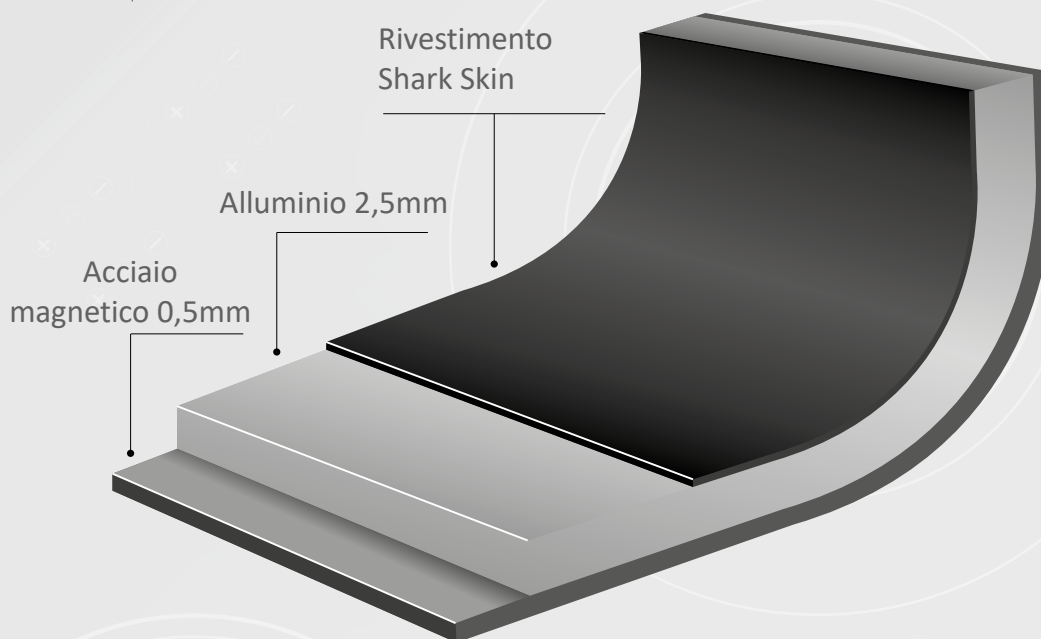
PRO DELL'INDUZIONE

- Ambienti cucina Freschi
- No permesso vigili del fuoco
- no gas
- Velocità elevate di cottura
- Cottura ad alte temperature

PECULIARITÀ TECNICHE

- Permette al fornello di funzionare in maniera ottimale erogando sempre la potenza impostata dal professionista della cucina.
- Il corpo è realizzato con materiale caratterizzato da una elevata conducibilità termica garantendo una temperatura uniforme dello strumento di cottura.
- Rivestimenti antiaderenti innovativi in grado di resistere all'usura da abrasione ed alle alte temperature ed una durata nel tempo senza precedenti.

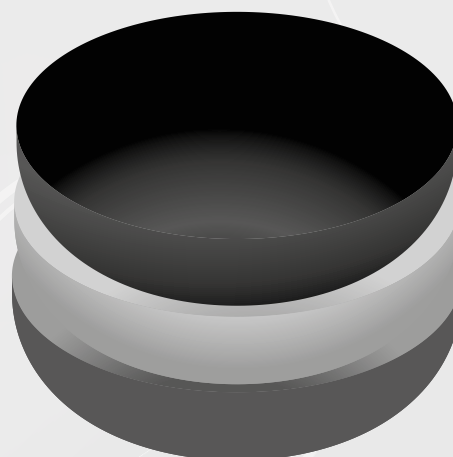
INDUCTION CHEF



Il corpo della padella è in alluminio puro 3mm rivestito internamente con aderente SHARK SKIN® ed esternamente da una lamina in acciaio ferritico satinato.

Questa nuova linea HORECA vanta un perfetto e universale accoppiamento induttivo con i fornelli a induzione garantendo il funzionamento anche alla massima potenza; ciò si traduce in una generazione del calore più rapida e uniforme in tutta la pentola rispetto alle altre tipologie di fondi per induzione.

Le elevate doti di antiaderenza date dall'elevato spessore dello strato antiaderente (maggiore del 300% rispetto ad un normale antiaderente spruzzato) donano a questo prodotto una longevità senza precedenti.



IL GIUSTO FONDO INDUTTIVO

Sei sicuro delle prestazioni del tuo strumento di cottura a induzione? Il tuo strumento è lento? Poco prestante?

Ti aiutiamo a capire le differenze tra le prestazioni offerte dalle diverse tipologie di fondi induttivi applicati agli strumenti di cottura a induzione grazie a due semplici prove.

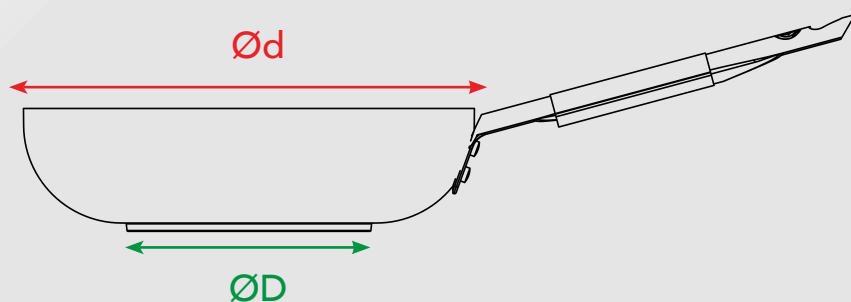
Se il diametro del fondo della padella ($\varnothing D$) è significativamente più piccolo del diametro del corpo ($\varnothing d$) il rendimento ne è penalizzato ed essa rischia di non essere identificata sulla piastra. Quando la superficie del fondo induttivo è minore rispetto a quella del solenoide del fornello a induzione (spesso rappresentato da un cerchio presente sul piano del fornello) la prestazione dello strumento di cottura è

Il tipo di fondo induttivo influenza le prestazioni dello strumento di cottura in termini di potenza assorbita da dove il calore viene generato.

Un fondo magnetico opportunamente studiato permette al fornello di erogare la massima potenza quando richiesto accorciando fortemente i tempi necessari al raggiungimento delle temperature desiderate e garantendo un riscaldamento uniforme del corpo dello strumento di cottura.

compromessa perchè il fornello non è in grado di erogare la sua massima potenza.

Inoltre il calore si genera in modo concentrato su una superficie minore andando a determinare una temperatura poco uniforme del corpo pentola.



PRIMO TEST

POTENZA REALE E POTENZA IMPOSTATA

Il test compara l'effettivo assorbimento delle diverse tecnologie di fondi a induzione e la loro capacità di permettere al fornello di lavorare come richiesto.

Il fornello in esempio è in grado di erogare una potenza minima di 1000W, l'utente può incrementare la potenza con scaglioni da 500W fino alla potenza massima di 3500W.

L'utente incrementando la potenza tramite il pannello di controllo del fornello sarà in grado di aumentarla effettivamente solo fino a che il valore impostato è minore della potenza che il fondo è realmente in grado di convertire in calore.

Non è possibile superare questo valore, anche impostando il fornello alla potenza massima.



FONDO PRESSATO

Potenza Fornello [W]	Potenza realmente assorbita[W]	Differenza
3500	2120	-39,5%



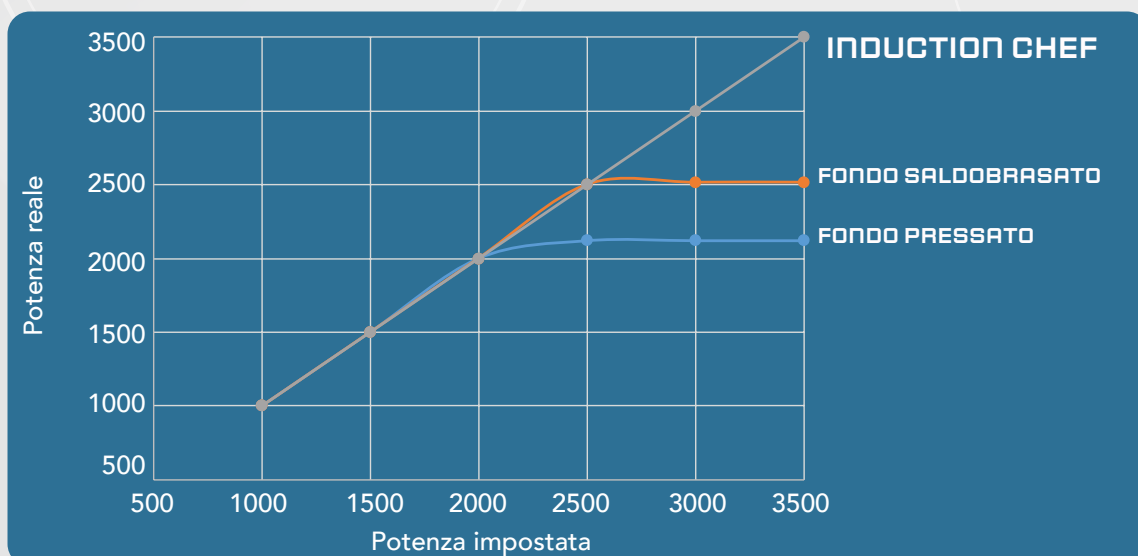
FONDO SALDOBRASATO

Potenza Fornello [W]	Potenza realmente assorbita[W]	Differenza
3500	2315	-28,2%



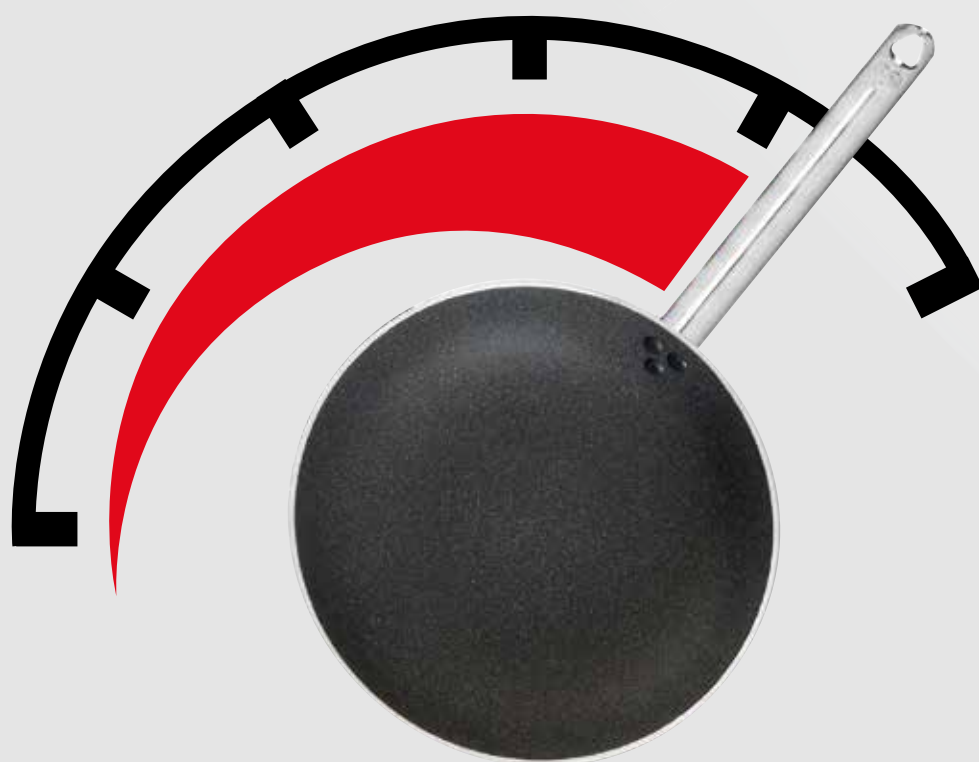
INDUCTION CHEF

Potenza Fornello [W]	Potenza realmente assorbita[W]	Differenza
3500	3450	-1,5%



SECONDO TEST

GENERAZIONE E DIFFUSIONE DEL CALORE



Il test comparativo mostra dove il calore si genera e come si distribuisce nel corpo dello strumento di cottura.

La prima linea di immagini mostra lo strumento freddo appena posizionato sul piano cottura.

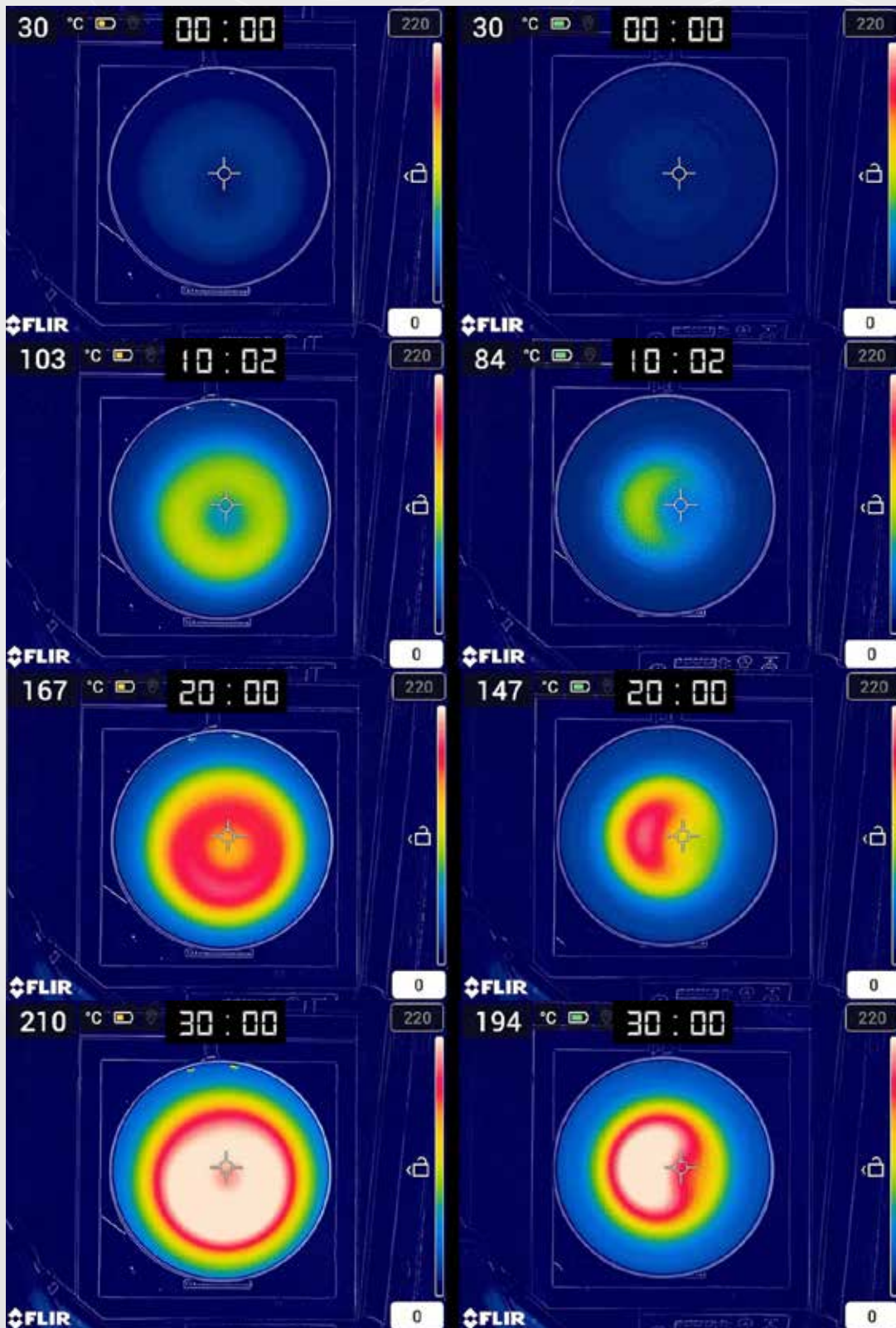
La seconda linea di immagini mostra la temperatura dopo 10 secondi dopo l'accensione alla massima potenza, è facile notare come la nuova linea Induction

Chef presenti già una temperatura più elevata e uniforme del corpo pentola.

Le immagini successive scattate a 20 e 30 secondi dopo l'accensione del fornello mostrano come la linea Induction Chef sia in grado di scaldarsi più velocemente trasferendo il calore dal fondo induttivo verso i bordi e la pietanza in cottura in modo ottimale.



FONDO SALDOBRASATO





Agnelli
SINCE 1907

BALDASSARE AGNELLI S.P.A.
Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) -
Italia - Phone +39 035 204 711 - Fax
+39 035 693 668
e-mail Italy: info@agnelli.net