Epicure, il nuovo bruciatore di ARC

epicure-a2d3be9d

ARC, brand di riferimento nel settore dei componenti per la cucina professionale e parte integrante del Gruppo Sabaf, presenta la Serie 12 Epicure caratterizzata da un nuovo bruciatore che porta il livello professionale anche in ambito domestico.

Unico sul mercato, 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 per la realizzazione di questa serie 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. Performance quindi, ma anche **estetica elegante ed accattivante** senza eguali a cui si aggiunge una possibilità di personalizzazione che non ha eguali sul mercato.

Sono infatti disponibili **diverse finiture e combinazioni** di trattamento superficiale:

- Corpo in ghisa e spartifiamma ottone
- Corpo in ghisa smaltato/trattato nero e spartifiamma ottone
- Corpo in ghisa e spartifiamma ottone smaltato/ trattato nero
- Corpo in ghisa smaltato/ trattato nero e spartifiamma ottone smaltato/ trattato nero

Epicure si rivolge ovviamente **anche al mondo della cucina professionale** in modo particolare con la versione con venturi verticale che è adatta a cucine dove gli spazi sotto il piano di fissaggio sono più ampi. Come spiega **Loris Gasparini**, General Manager di ARC, *"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."

Con Epicure, Arc continua quindi a **scommettere sulla convivialità** attraverso uno strumento di lavoro ideato appositamente allo scopo.