

Azienda " la qualità non si improvvisa "

Smartech Italia è stata fondata nel 2001 da Roberto Badin, già titolare di Badin srl, l'azienda di famiglia che dopo una lunga attività nella lavorazione industriale dei metalli, dagli anni ottanta si occupa con successo della produzione di piani cottura per cucine professionali e di attrezzature di catering. Un percorso di vent'anni che ha visto la Badin srl impegnata nello studio e nel perfezionamento delle migliori piastre di cottura per fry-top destinate all'uso professionale, come partner tecnologico di Electrolux Professional, Ali Group, ITW Food, Angelo Po, Tecnoinox, Gico, Modular e di numerose altre aziende del settore.

La spinta alla creazione della nuova azienda Smartech Italia è stata l'idea di Onfalós, un sistema innovativo per la cottura a contatto dalle prestazioni talmente elevate da stupire gli chef e dall'utilizzo così semplice da entusiasmare i gourmet casalinghi.

È un'idea che Roberto Badin, dopo anni di prove "private" nella sua cucina, ha concretizzato in un progetto imprenditoriale a largo respiro, caratterizzato da una forte competenza sul prodotto e dalla volontà di perseguire le soluzioni migliori nel design e nella funzionalità, senza compromessi.

Tutto ciò, associato ad una sensibilità particolare per le esigenze della clientela, ha portato l'azienda alla decisione strategica di seguire da vicino tutte le fasi di vita del prodotto, dalla progettazione, alla vendita, alla distribuzione, all'assistenza.

Perché Onfalós

Ti piace mangiare bene e prenderti cura della tua salute a partire da una sana alimentazione.

Ti piace il gusto vero del cibo, la naturalezza, la genuinità.

Ti piacciono le cose solide e affidabili e apprezzi la tecnologia "utile".

Ti piace circondarti di oggetti belli, ma oltre la forma vuoi la sostanza.

Onfalós ti piacerà perchè è fatto bene.

È stato studiato in ogni dettaglio per essere utilizzato con semplicità e sicurezza, anche tutti i giorni, all'aperto o al chiuso.

È stato pensato per darti la gioia di meravigliare i tuoi ospiti e cari con la qualità delle tue preparazioni, ma anche per non farti rinunciare alla buona tavola quando invece non hai il tempo o la voglia di stare ore a cucinare e a pulire.

È stato progettato con la volontà di trovare soluzioni che coniugano l'estetica con la funzionalità: un oggetto di design al servizio di una cucina naturale, sana e veloce.

In una bagarre continua di proposte, che suggeriscono bisogni effimeri, finalmente un prodotto destinato a durare nel tempo.

Credevi di non avere più niente da desiderare, ma adesso c'è Onfalós.

Un nome che viene dal passato

In greco antico, Onfalós (ομφαλός) è un vocabolo denso di significati e suggestioni. Indica l'ombelico, centro della persona e prima fonte di nutrimento per il bimbo nel grembo materno. Ma è anche il nome dell'altare sacro di Delfi, l'ombelico del mondo, trono di Hestia dea del focolare domestico.

Di qui il secondo significato, di focolare domestico, centro reale e simbolico della vita familiare. Una sola parola racchiude l'idea del nutrimento, del fuoco, della casa.

Oggi Onfalós è il nuovo focolare, contemporaneo per prestazioni e comodità d'uso, nato per accentrare piaceri diversi: il gusto per la buona tavola, il piacere di cucinare per sé e per gli altri, il calore della convivialità, l'amore per la bellezza.

Onfalòs, il non - Barbeque

Onfalós è la nuova interpretazione del fry-top, il miglior sistema per la cottura a contatto con piastra sino ad ora solo a disposizione della ristorazione professionale. Tecnologia avanzata e funzionalità sono applicate ad un apparecchio mobile e indipendente, talmente bello da diventare un oggetto di arredo.

Tanti sono gli elementi di Onfalós che, differenziandolo dagli strumenti di cottura in commercio, lo rendono una classe di prodotto a sé:

il livello professionale delle prestazioni.

il design elegante e suggestivo con l'originale forma circolare della piastra.

la libertà di utilizzo grazie alla mobilità data dalle 3 ruote e all'autonomia data dall'alimentazione con bombola a gas.

lo stile di una cucina a vista che dà spettacolo: gli ospiti, ancor prima di assaggiare il cibo, ne avranno gustato con gli occhi la genuinità e la semplicità durante la preparazione e l'apprezzamento sarà ancora maggiore.

il comfort dato dall'assenza di fuliggine, dai limitati fumi e dal ridottissimo irraggiamento del calore della piastra all'esterno.

Da oggi gourmet casalinghi e chef professionisti potranno operare in libertà, sperimentando il piacere di una cucina veloce ma accurata, leggera ma saporita, naturale e versatile.

Onfalòs, " bello e buono "

Onfalós è il risultato di un lungo e fecondo percorso progettuale, nel segno della collaborazione tra Smartech Italia e Atelier Bellini.

Cogliendo in pieno la filosofia e interpretando l'anima dell'azienda produttrice, il designer ha "ripensato" completamente il fry-top (il miglior sistema professionale per la cottura a contatto), secondo nuovi canoni estetici, funzionali e produttivi ottenendo uno stupefacente oggetto di design per la cucina ed un irrinunciabile complemento di arredo per il giardino.

"Si è trattato di un'esperienza bellissima e, per certi versi, anche anomala. Smartech Italia ci ha lasciato la massima libertà: è la situazione ideale, ma al tempo stesso è quella che ti carica di maggiori responsabilità.

Senza vincoli di forma e limitazioni imposte sulla qualità per contenere i costi, il progettista non ha più "rassicuranti" scuse: deve riuscire a creare un oggetto dal design veramente innovativo e a trovare le migliori soluzioni funzionali.

Questa sfida ci ha appassionato e coinvolto tutti qui all'Atelier, per la consapevolezza di trovarci di fronte ad una categoria di prodotto nuova, senza termini di riferimento.

Già dal primo incontro, siamo rimasti contagiati dall'entusiasmo trasmesso dall'azienda committente, dove il management, nonostante la giovane età, ha una conoscenza molto diretta e profonda delle problematiche produttive.

Un approccio concreto e vissuto, molto vicino al nostro modo di operare, dove la pulizia finale del design è frutto di un'intuizione iniziale rielaborata mille volte, dettaglio per dettaglio, con la tenacia ed umiltà di un artigiano."

Forma e sostanza

Atelier Bellini è riuscito a dare un forte carattere ad Onfalós, metafora moderna del focolare domestico, plasmandolo con una forma pulita, attuale ed antica al tempo stesso.

I componenti strutturali che solitamente penalizzano l'estetica dei piani cottura professionali, sono stati qui trasformati in veri elementi di arredo, con soluzioni innovative che enfatizzano le prestazioni:

la piastra di cottura, non più rettangolare come da consuetudine, è rotonda e lucida, simile a un grande specchio. La forma rotonda ottimizza la distribuzione del calore in ogni punto della superficie e facilita la pulizia per l'assenza di spigoli;

la camera di combustione e il camino sono celati all'interno dell'elegante contenitore a tronco di cono, la cui forma evoca un braciere. La fiamma inaccessibile aumenta la sicurezza durante l'uso;

le necessarie aperture del camino si sono risolte in un raffinato gioco di forellini che creano una piacevole composizione geometrica: un elemento inedito che ottimizza le prestazioni della combustione;

la bombola per l'alimentazione da 5 kg e il contenitore per la raccolta dei liquidi di cottura e di pulizia della piastra sono "nascosti" all'interno del corpo cilindrico in acciaio inossidabile.

Per Onfalós vale l'antico ideale aristotelico: "kalos kagathos", bello e buono.

Onfalos, il segreto della sua forza

Cibi cotti alla perfezione, morbidi e leggeri.

Cuore di Onfalós è l'originale piastra di cottura lucida, dalla forma circolare. Trattata al cromo duro trivalente, è caratterizzata da uno spessore elevato (dai 12 mm a 15 mm a seconda dei modelli) e da una superficie estremamente liscia (rugosità inferiore a 0,1 micron): particolari tecnici che sono fondamentali per le prestazioni di Onfalós.

La cromatura (spessore medio 50 micron) serve a conferire alla piastra resistenza all'usura e alla corrosione, a migliorarne la scorrevolezza e preservarla da possibili formazioni di ruggine.

L'impiego del cromo duro trivalente, dal legame chimico molto stabile e della stessa forma di quello presente naturalmente negli alimenti, è garanzia di lunga durata: prove di corrosione effettuate su piastre dopo oltre 100 cicli di utilizzo con una soluzione di acido acetico al 3% non hanno rilevato migrazioni di cromo, confermandone la sostanziale inalterabilità.

Lo spessore notevole della piastra la rende un efficace volano termico in grado di mantenere la temperatura senza repentini raffreddamenti a seguito del contatto con il cibo.

La levigatezza della piastra liscia, frutto di complesse lavorazioni, comporta una cottura omogenea del cibo, senza parti bruciate, nocive per la nostra salute, che si riscontrano con altri sistemi di cottura (effetto cottura griglia).

Una superficie liscia significa anche bassa adesione del cibo, facilità di pulizia e "scarsa memoria", ossia la positiva capacità di "dimenticare" il sapore delle pietanze cotte in precedenza, senza strascichi di inopportuni retrogusti.

L'ottima performance della piastra di Onfalós nella trasmissione del calore ha spiegazioni fisico-chimiche. La piastra è realizzata in acciaio S355, materiale che, grazie alla sua buona conducibilità termica, (migliore ad es. di quella dell'acciaio inossidabile), consente un efficace passaggio di calore dalla camera di combustione alla superficie della piastra.

La lucidatura e la cromatura della superficie conferiscono alla piastra il vantaggio di una bassa emissività e conseguentemente di un limitato irraggiamento verso l'esterno: per questo motivo, anche a distanze molto ravvicinate da Onfalós, non si avverte la sgradevole sensazione di caldo.

Si ha così, non per magia ma per scienza, la coesistenza di due elementi preziosi in apparente contrasto: temperatura molto elevata sulla superficie della piastra e modesto calore nelle sue vicinanze, con grande sollievo per il cuoco!

Certificazioni CE

Tutti i prodotti vengono testati, collaudati singolarmente, marchiati CE e sottoposti a controllo da parte di un Organismo Notificato (Flam Gas Laboratories S.r.l.) conformemente alla Direttiva Europea apparecchi a gas 90/396/CEE e alle seguenti norme:

per Onfalós domestico (uso esterno ed interno): EN 30 e successivi aggiornamenti; per Onfalós professionale (uso esterno ed interno): EN 203-1 e successivi aggiornamenti.

Cromo duro

L'impiego dei bagni di cromatura risale agli anni 20, quando si scoprì la possibilità di realizzare un deposito galvanico servendosi di un bagno di acido cromico catalizzato per H₂SO₄. L'utilità di questo procedimento è apparsa subito evidente ed ha portato vantaggi significativi in molte applicazioni pratiche: basti pensare che questo trattamento ha consentito di raddoppiare la durata dei clichés per la stampa di banconote.

La cromatura infatti conferisce particolari proprietà fisico-meccaniche alle superfici sulle quali è applicata, quali la resistenza all'usura e la durezza, la scorrevolezza e la resistenza alla corrosione e l'inossidabilità.

La resistenza all'usura è la principale caratteristica del cromo. Test comparativi sulla resistenza alla carta abrasiva hanno evidenziato che la superficie al cromo è 125 volte più resistente dell'argento e 10 volte più del nichel.

La scorrevolezza data dal riporto in cromo, nel caso di Onfalós favorita dalla preparazione preliminare della piastra, si rivela particolarmente importante per l'impiego a contatto con alimenti perchè sfavorisce l'occlusione di sostanze estranee.

La resistenza alla corrosione è data dalla proprietà del cromo di contrastare bene chimicamente le aggressioni di sostanze ossidanti (niente ruggine) e riducenti e della maggior parte degli acidi e degli alcali. L'antagonista del cromo è l'acido cloridrico e quindi bisogna evitare di utilizzare candeggina o derivati per la pulizia della piastra di Onfalós.

Idoneità alimentare

L'idoneità alimentare, secondo quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti, della piastra cromata è attestata da prove analitiche effettuate presso laboratorio accreditato Sinal in accordo alle indicazioni del DM 21.03.1973.

I valori di migrazione totale dei metalli riscontrati su piastra nuova, a contatto con acqua distillata, con soluzione acida e con soluzione basica, sono risultati largamente inferiori a quelli previsti dalle normative vigenti. Anche i test più severi effettuati con soluzioni acide su piastre "usurate", ossia sottoposte preventivamente a 100 e 200 cicli di riscaldamento, mirati al rilevamento di metalli specifici (Piombo, Cromo, Nichel), hanno evidenziato valori molto più bassi di quelli previsti dalla norma.

Qualità della cottura

Basta assaggiare ...per comprendere la bontà della cottura ottenuta con Onfalós.

Tuttavia è interessante verificare come le sensazioni soggettive abbiano un riscontro scientifico oggettivo.

Per dimostrare la bontà delle prestazioni della piastra di cottura cromata, è stato commissionato al Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università degli studi di Udine, un test comparativo con altri sistemi di cottura diffusi quali il barbecue a gas, la griglia, la pietra ollare, la piastra in acciaio inox. Il test è consistito nel cucinare porzioni di carne della stessa dimensione utilizzando i vari sistemi di cottura e misurando, dopo un periodo prefissato, la temperatura raggiunta all'interno dell'alimento.

È risultato che la carne cotta sulla piastra cromata ha registrato la temperatura massima, sia sulla superficie che all'interno, e che, nonostante questa maggiore cottura, la perdita di umidità è stata molto contenuta.

Si è avuta quindi la conferma scientifica della capacità della piastra cromata di trasmettere calore all'alimento con grande efficienza e velocità e dell'effetto "sigillatura" che preserva l'umidità e quindi la morbidezza del cibo.

Un altro test è stato condotto per rilevare, tramite colorimetro, la variazione di colore della carne durante la cottura, fenomeno collegato alla denaturazione della mioglobina, il pigmento responsabile del colore rosso della carne cruda.

La prova ha dimostrato che la cottura su piastra cromata porta ad un corretto imbrunimento della superficie esterna (da non confondere con la bruciatura o carbonizzazione che si ha con altri sistemi di cottura) e ad una variazione del colore interno, passato dalle tonalità rosso porpora proprie della carne cruda alle tonalità rosate della carne cotta correttamente.



Onfalòs piccolo

Coperti: da 1 a 4 contemporaneamente

Piastra cottura: Diametro 46,5 cm - Spessore 12 mm

Temperatura di cottura: min 120 °C - max 300 °C

Tempi di riscaldamento: da 5' (per 120 °C) a 18' (per 300 °C)

Altezza: 104 cm - Peso: 57 kg

Ingombro: 60 cm - Ingombro con "petali": 123 cm

Materiale della piastra: Acciaio S355 con deposito al cromo duro

Materiale dell'intera struttura: Acciaio inossidabile AISI 304

Alimentazione a gas: GPL, Metano

Potenza installata: 6,3 kW (GPL e Metano)

Ideale per ambienti contenuti e per muoversi agilmente tra i tavoli di un ristorante, Onfalòs piccolo ha la piastra da 46,5 cm di diametro, perfetto per il single e sufficiente per soddisfare le esigenze di una famiglia o di un piccolo gruppo di gourmand (fino a 4 persone). Una vera e propria cucina mobile, leggera e maneggevole.



Onfalos Medio

Coperti: da 1 a 8 contemporaneamente
 Piastra cottura: Diametro 58,5 cm - Spessore 12 mm
 Temperatura di cottura: min 120 °C - max 300 °C
 Tempi di riscaldamento: da 5' (per 120 °C) a 18' (per 300 °C)
 Altezza: 104 cm - Peso: 80 kg
 Ingombro: 73 cm - Ingombro con "petali": 136 cm
 Materiale della piastra: Acciaio S355 con deposito al cromo duro
 Materiale dell'intera struttura: Acciaio inossidabile AISI 304
 Alimentazione a gas: GPL, Metano
 Potenza installata: 13 KW

Nato per la convivialità, Onfalós Medio, dalla piastra di 58,5 cm di diametro, consente di cucinare sino ad 8 coperti. La possibilità di impostare due temperature diverse consente la preparazione contemporanea di cibi con esigenze differenti di cottura e permette anche il parziale utilizzo della piastra cromata, nel caso in cui i commensali siano pochi, senza spreco di energia.



Onfalòs grande

Coperti: da 1 a 18 contemporaneamente

Piastra cottura: Diametro 79,5 cm - Spessore 15 mm

Temperatura di cottura: min 120 °C - max 300 °C

Tempi di riscaldamento: 5' (per 120 °C) a 18' (per 300 °C) minuti

Altezza: 107 cm - Peso: 160 kg

Ingombro: 96 cm - Ingombro con "petali": 158 cm

Materiale della piastra: Acciaio S355 con deposito al cromo duro

Materiale dell'intera struttura: Acciaio inossidabile AISI 304

Alimentazione a gas: GPL, Metano

Potenza installata: 19 kW (GPL) - 17 kW (Metano)

Onfalòs grande si distingue per la piastra da 79,5 cm di diametro e 15 mm di spessore, capace di cuocere sino a 18 coperti. Nato per lo chef, il più originale dei piani di cottura professionali è l'ideale anche per una ambientazione d'effetto in una cucina innovativa.