

La magia in pizzeria? Esiste ogni giorno

**I pensieri di un pizzaiolo al lavoro.
E di come gli è cambiata la vita professionale
da quando ha installato nel suo forno il bruciatore a gas
Spitfire New Generation Elettronico della Millberg.
Grande dinamismo, cottura ottimale, risparmio di costi e tempo**



Un rituale che si ripete ogni giorno. Apri lo sportello del forno e dick sull'interruttore generale, **click sul pulsante rosso On**, 10 secondi dopo scocca la scintilla. La fila di led verdi brilla sul quadro comandi. Eccola! La **fiamma è accesa**. Inizia a illuminare e riscaldare il forno. Ti augura buongiorno e buon lavoro... Così come la fiamma irraggia il forno, così il volto del nostro pizzaiolo si riempie di luce e calore. Una magia che si ripete. 15-20-30 minuti e il forno è in temperatura, pronto per farti lavorare al meglio e con soddisfazione. Il tuo sorriso si estende ancora di più in viso e quando stai informando le prime pizze controlli orgoglioso con quale facilità puoi scegliere le otto fiamme a disposizione. La massima potenza al 100% oppure il 90 o l'80%. "Bene! Ora però inserisco la modalità **Controllo Automatico della temperatura**. Ci penserà il mio **Spitfire** a badare al forno. E via! Ecco le prime ordinazioni!"

BUDGET CONTENUTO

Nel frattempo pensi quanto tempo hai aspettato prima di decidere di fare questo acquisto. "L'avessi fatto prima! Quante volte me lo sono detto, quante! Al diavolo la vita fatta di privazioni!". D'altro canto il budget da mettere in preventivo per acquistare un sistema

Spitfire New Generation Elettronico non è poi così impossibile. Fatte le dovute proporzioni, il risparmio in tempo, fatica e denaro, **il costo si ammortizza in breve tempo**. L'igiene dentro e sotto il forno. Non c'è paragone! La cottura poi, è eccezionale. "La domanda giusta che sono riuscito a pormi è stata questa: volendo utilizzare un impianto a gas nel forno pizza, è meglio risparmiare ora sull'acquisto dell'impianto o meglio risparmiare per i prossimi dieci anni? Perché di **10 anni** almeno stiamo parlando della **vita di uno Spitfire**. Ho visto pizzaioli che lo utilizzano dal 1999! E alcuni all'estero dal 2001. Chissà quanti ce ne sono... e io mi sono guardato i piedi fino a ieri.



LA FIAMMA È REGOLABILE

È meglio la legna oppure il gas? Mi ponevo sempre le stesse domande, ma non facevo quella giusta: e se un sistema così mi facesse realmente **risparmiare 100-150 euro al mese**? Rispetto alla legna, al pellet, altri impianti non così all'avanguardia... Spitfire è poi una tecnologia a **risparmio energetico, certificato in tutto il mondo**, ed è un prodotto costruito in Italia. Inoltre 150 euro al mese significano almeno 1.500 euro all'anno. E se fossero 200 euro? Cosa potrei fare con 2.000 euro di più all'anno a disposizione? Questa scelta non prevede certo di farsi un mutuo trentennale, ha solo bisogno di persone coscienti che nel loro piccolo pensino si possa fare qualcosa per l'ambiente che le circonda. Migliorando la propria qualità del lavoro e della vita personale e in più avrebbero un rientro economico non indifferente oggi giorno".

Tutto d'un tratto questi pensieri spariscono e il nostro pizzaiolo viene riportato al presente: "Caspita, meno male che la scelta l'ho già fatta". A metà lavoro ti accorgerai che la fiamma massima utilizzata è anche eccessiva, perché il forno è bello caldo. Forza! Premendo un pulsante si abbassa la potenza della fiamma massima dall'80 al 70-60-50 o al 40%. Anche questo è un bel risparmio.

Come faresti con la legna a **dosare la lunghezza della fiamma** immediatamente? Alta, bassa, media, alta, media, bassa. Che spettacolo, viene voglia di non fermarsi più! Grazie Spitfire, we'll be friends forever". ●