

Máquinas de cocción al vacío

Serie SOUS-VIDE

(Bajo pedido)

LA COCINA AL VACÍO

Este tipo de cocción está considerada de las más sanas, sabrosas y, sin duda, la más avanzada en sector de los restaurantes, porque permite cocinar los alimentos a baja temperatura dentro de la bolsa con la adición de aromas.

De esta manera, los alimentos son muy suaves y no modifican las propiedades organolépticas y nutricionales que normalmente son dispersas con la cocción tradicional. Además, este tipo de cocción permite evitar la adición de aceites y grasas y proponer recetas más ligeras, sin sacrificar el sabor y el color.

Entre las otras ventajas de la cocción al vacío se produce una reducción considerable en la pérdida de humedad y peso de los alimentos, que pasa del 30% de la cocción normal, al 7% de la cocción al vacío.

Hay un ahorro de tiempo significativo en la preparación de los alimentos en la cocina, ya que este tipo de cocción no requiere intervenciones por el cocinero durante sus diferentes etapas, lo que le permite dedicarse a otras actividades complementarias.

Gracias a las envasadoras y a las bolsas Better Vacuum, este proceso puede ser aplicado con la nueva línea de bolsas para vacío gofradas para cocinar, resistentes a temperaturas de 0 a 110 °C.



Características:

- **10 Programas:** Memorización de los parámetros de cocción para un funcionamiento más rápido y una mayor facilidad de ejecución.
- **Uniformidad de la temperatura:** Ventilador de termocirculación para asegurar una temperatura constante del agua en el interior del recipiente de cocción.
- **Estructura resistente:** Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, conforme con las normas profesionales.
- **Programación intuitiva:** Fácil acceso al menú para una configuración rápida e intuitiva de los parámetros de los programas.
- **Alta precisión de cocción:** Configuración de ciclos de cocción con una precisión de $\pm 0,1$ °C ($\pm 32,18$ °F) y programación offset para el control de la temperatura.
- **Monitorización continua:** Display con visualización cíclica de los valores de temperatura del agua en el interior del producto y tiempo de cocción detectados durante el ciclo de trabajo.

Offset

Configuración de un valor a partir de $\pm 3,0$ °C ($\pm 37,4$ °F) para la medición precisa de la temperatura del agua y mayor control de cocción.

Delta

Selección de la máxima diferencia permisible entre la temperatura del agua en la cubeta y la temperatura leída por la sonda para una cocción uniforme de alimentos.

ECO mode

Modalidad de uso especial estudiada para que la máquina funcione con los regímenes de bajo consumo, incluso durante un ciclo ya iniciado.