



Kit para sous-vide e pasteurização.
O acessório para maior segurança.

Livre de germes, durável e mantendo a cocção delicada.

O cuidado higiênico ao manusear ovos frescos, carnes, peixes e aves é essencial para a cozinha profissional, mas está associado a grandes esforços. O foco das prescrições está profundamente enraizado no planejamento, armazenamento, utilização, documentação APPCC e em muitas outras áreas da cozinha.

Por exemplo, ovos crus. Se sua pasteurização estiver documentada, eles podem ser servidos no café da manhã sem grandes problemas.

E esse é apenas um dos inúmeros exemplos de como as cozinhas aumentam de forma significativa sua oferta de pratos e, conseqüentemente, incluem mais pratos frescos e sem aditivos em seu cardápio. É uma característica particularmente importante para as cozinhas que atendem clientes com sistema imunológico sensível, como crianças e idosos. Assim, é possível levar em consideração os desejos e as demandas desses grupos-alvo.

➤ **Sensor de temperatura de núcleo para sous-vide da RATIONAL**

- › Aumento da durabilidade sem perder sabor
- › Um acessório, várias aplicações
- › Fácil de manusear
- › Uso flexível
(9 percursos de cocção inteligentes adicionais)
- › Testado e certificado cientificamente





Sous-vide com pasteurização.

Mais flexibilidade com segurança.

- › Maior segurança alimentar
- › Maior vida útil dos alimentos
- › Fácil reprodução
- › Uso flexível dos alimentos

Exemplo de pasteurização: ovos

Se os ovos crus forem pasteurizados no iCombi Pro com a ajuda da regulagem inteligente, os germes serão amplamente eliminados por meio do aquecimento suave. A estrutura de proteínas é mantida, e o ovo continua líquido. A qualidade e o sabor se mantêm, a durabilidade aumenta.

Um acessório, duas aplicações

Sous-vide:

Cocção com precisão de temperatura e cuidado. Com o sous-vide, as cores naturais, o sabor e os aromas dos alimentos são mantidos. Isso garante refeições deliciosas e saudáveis.

Pasteurização:

Os produtos prontos como massas, pratos de carne, sopas e molhos pasteurizados ficam disponíveis para o processamento posterior. E os produtos pasteurizados também são uma boa opção para operações externas.

Melhoria dos processos:

Com a pasteurização, a produção pode ser realizada no momento oportuno, como em períodos com menor carga de trabalho, por exemplo. Ao mesmo tempo, é possível desenvolver pratos que podem ser processados por qualquer pessoa na cozinha. A pré-produção é otimizada em termos de quantidade e existe a possibilidade de se beneficiar a longo prazo com as ofertas de compra de matérias-primas no atacado, economizando recursos e dinheiro.

