



Kit de cocción al vacío y pasteurización.
El accesorio para una mayor seguridad.

Alimentos sin gérmenes, con un largo periodo de conservación y, a pesar de ello, cocinados de forma delicada.

En la cocina profesional, el cuidado higiénico al manejar alimentos como los huevos frescos, la carne, el pescado y las aves es imprescindible, pero conlleva un gran esfuerzo. Por eso, las normativas intervienen en gran medida en la planificación, el almacenamiento, el aprovechamiento, la documentación de datos APPCC y muchos otros ámbitos de la cocina.

Un ejemplo: los huevos crudos. Una vez realizada la pasteurización, se pueden servir como si fuera un huevo pasado por agua.

Este es tan solo uno de los numerosos ejemplos de cómo las cocinas amplían considerablemente su oferta de platos y, con ello, introducen en el menú más platos frescos sin aditivos. Esto es especialmente importante en las cocinas que atienden a clientes con un sistema inmunitario débil, como los niños y los ancianos. De este modo, las preferencias y necesidades de este grupo destinatario se pueden tener en cuenta de forma adecuada.

- **La sonda térmica del núcleo para cocción al vacío de RATIONAL**
 - › Conservación durante más tiempo sin perder el sabor
 - › Un accesorio, diferentes aplicaciones
 - › Fácil manejo
 - › Uso más flexible (9 procesos de cocción inteligentes adicionales)
 - › Probado científicamente y certificado





Cocción al vacío y pasteurización.

Más flexibilidad y seguridad.

- › Más seguridad alimentaria
- › Conservación más larga de los alimentos
- › Facilidad de reproducción
- › Uso flexible de los alimentos

Pasteurización: el ejemplo del huevo

Si se pasteurizan huevos crudos con el iCombi Pro con la regulación inteligente, se elimina buena parte de los gérmenes mediante un calentamiento suave. Al mismo tiempo, se mantiene la estructura de las claras y el huevo sigue siendo líquido. La calidad y el sabor se mantienen, la conservación se prolonga.

Un accesorio, dos aplicaciones

Cocción al vacío:

Precisión en la temperatura, cocción delicada - con la cocción al vacío se conservan los colores naturales, los sabores y los aromas de los alimentos. Así se consigue una comida sabrosa y saludable.

Pasteurización:

Los productos precocinados pasteurizados como la pasta, los platos de carne, o incluso las sopas o las salsas, están disponibles durante más tiempo para su posterior procesamiento. Además, los productos pasteurizados también son una buena oferta para el negocio de la restauración fuera del domicilio.

Mejorar los procesos:

Con la pasteurización, la producción puede tener lugar de forma escalonada, por ejemplo, en las fases con menos carga de trabajo. Al mismo tiempo, se pueden desarrollar platos que cualquiera puede seguir procesando en la cocina. Una preproducción optimizada en cuanto a la cantidad o la posibilidad de beneficiarse a largo plazo de las ofertas en el consumo de materia prima suponen un ahorro de recursos y dinero.

