



Kit sous vide et pasteurisation.
L'accessoire pour plus
de sécurité.

Sans germes, durable malgré une cuisson en douceur.

Dans la cuisine professionnelle, le soin apporté à l'hygiène lors de la manipulation des œufs frais, de la viande, du poisson et de la volaille est une évidence mais demande beaucoup d'efforts. Ainsi, les règles d'hygiène interfèrent dans la planification, le stockage, la valorisation, la documentation HACCP et dans la cuisine au sens large.

Exemple : les œufs crus. Une fois leur pasteurisation documentée, ils peuvent être servis sans hésitation, par exemple sous forme d'œuf à la coque pour le petit-déjeuner.

Et ce n'est qu'un exemple parmi tant d'autres de la façon dont les cuisines élargissent considérablement leur offre de plats et mettent ainsi plus de plats frais, sans additifs, au menu. C'est un élément très important, notamment dans les cuisines des crèches et des maisons de retraite qui servent des personnes ayant un système immunitaire faible. Les souhaits et les besoins de ce groupe cible peuvent ainsi être pris en compte de manière adéquate.

- **La sonde de température à cœur sous vide RATIONAL**
 - › Conservation plus longue sans perte de goût
 - › Un accessoire, plusieurs applications
 - › Facile à utiliser
 - › Utilisation plus flexible (9 répertoires de cuisson intelligents supplémentaires)
 - › Contrôlé et certifié scientifiquement





Kit sous vide et pasteurisation.

Assurément plus de flexibilité.

- › Sécurité alimentaire accrue
- › Durée de conservation plus longue
- › Facilement reproductible
- › Valorisation flexible des aliments

Pasteurisation – exemple des œufs

Lors de la pasteurisation des œufs crus dans l'iCombi Pro grâce au réglage intelligent, les germes sont détruits en grande partie par un chauffage en douceur. La structure des protéines est préservée, l'œuf reste liquide. Il n'y a aucune perte de qualité et de goût et la durée de conservation est prolongée.

Un accessoire – Deux applications

Cuisson sous vide :

Cuisson au degré près et en douceur – grâce à la cuisson sous-vide, les couleurs, les saveurs et les arômes naturels des aliments sont préservés. Ce mode de cuisson garantit un repas délicieux et sain.

Pasteurisation :

Après avoir été pasteurisés, les produits semi-finis tels que les pâtes, les plats à base de viande, mais aussi les soupes ou les sauces peuvent être conservés plus longtemps pour une transformation ultérieure. Et les produits pasteurisés sont également très pratiques pour l'activité hors domicile.

Améliorer les processus :

La pasteurisation permet de différer la production, par exemple pendant les heures où la charge de travail est moindre. Dans le même temps, il est possible de créer des plats que tout le monde peut transformer en cuisine. Une pré-production optimisée en termes de quantité ou la possibilité de profiter de prix avantageux pour l'achat de matières premières, sur le long terme, permettent d'économiser des ressources et de l'argent.

