



Kit per sottovuoto e pastorizzazione.

Gli accessori per una maggiore sicurezza alimentare.

Assenza di germi, conservazione e cottura delicata.

La cura della sicurezza alimentare nella manipolazione di uova, carne, pesce e pollame freschi è una prassi fondamentale nelle cucine professionali che comporta un grande impegno. Ciò significa che le normative rivestono un ruolo molto importante nella pianificazione, nella conservazione, nell'utilizzo, nella documentazione HACCP e in molte altre attività in cucina.

Un esempio: le uova crude. Una volta pastorizzate, le uova possono essere servite in tutta sicurezza, ad esempio cotte à la coque per la prima colazione.

Questo è solo uno dei tanti esempi di come si può ampliare notevolmente la propria offerta culinaria, portando nel menu un maggior numero di piatti freschi e privi di additivi. Ciò è particolarmente importante nelle cucine che preparano i pasti per ospiti con un sistema immunitario debole, come bambini e anziani.

➔ Il sensore termico per sottovuoto RATIONAL

- › Conservazione senza perdita di gusto
- › Un accessorio, diverse applicazioni
- › Facile da usare
- › Flessibilità: 9 nuovi percorsi di cottura intelligenti dedicati
- › Scientificamente testato e certificato





Sottovuoto con pastorizzazione. Più flessibilità in tutta sicurezza.

- › Maggiore sicurezza alimentare
- › Maggiore conservazione degli alimenti
- › Replicabilità del risultato
- › Utilizzo flessibile degli alimenti

La pastorizzazione delle uova

I germi vengono eliminati utilizzando una temperatura controllata e delicata per pastorizzare le uova crude con la regolazione intelligente di iCombi Pro. La struttura dell'albume rimane intatta e l'uovo continua a essere liquido. La qualità e il gusto restano inalterati, mentre si allungano i tempi di conservazione del prodotto.

Un accessorio: due applicazioni

Sottovuoto:

temperatura precisa, cottura delicata, con il sottovuoto i colori naturali, i sapori e gli aromi degli alimenti vengono preservati. Questo garantisce cibi gustosi e salutari.

Pastorizzazione degli alimenti:

una volta pastorizzati i prodotti fatti in casa, come la pasta, i piatti a base di carne, ma anche le zuppe o le salse, sono disponibili più a lungo per essere serviti quando necessario, oltre a poter essere distribuiti anche al di fuori della propria attività.

Miglioramento dei processi:

con la pastorizzazione la produzione può avvenire in tempi diversi, ad esempio nei momenti di minore attività. Allo stesso tempo, è possibile creare dei piatti che possono essere lavorati da tutti in cucina. Una produzione ottimizzata in termini quantitativi o la possibilità di beneficiare a lungo termine di offerte per l'acquisto di materie prime consentono di risparmiare risorse e denaro.

