



Kit de pasteurización y Sous-vide.
Accesorios para una mayor seguridad.

Estéril, duradero y aun así gentilmente cocido.

La salubridad a la hora de manipular huevos frescos, carnes, pescados, y aves es un tema esencial en una cocina profesional, pero esto lleva mucho esfuerzo. La planeación, almacenamiento, utilización, documentación HACCP, y muchas otras áreas de la cocina son altamente reguladas.

Un ejemplo son los huevos crudos. Si su pasteurización es documentada, se pueden servir sin preocupaciones, por ejemplo, huevos blandos para el desayuno.

Este es solo uno de los muchos ejemplos de como las cocinas están expandiendo significativamente las comidas que ofrecen, trayendo alimentos más frescos, y libres de aditivos al menú. Esto es particularmente importante en cocinas que sirven a comensales con sistemas inmunes débiles, como niños y personas mayores. Los deseos y necesidades de estos grupo objetivos en particular pueden ahora ser tomados en cuenta adecuadamente.

- **La sonda térmica de sous-vide**
 - › Preserva sin perder el sabor
 - › Un accesorio, distintas aplicaciones
 - › Fácil de usar
 - › Uso más flexible
(9 rutas de cocción inteligentes adicionales)
 - › Evaluado y certificado científicamente





Sous-vide con pasteurización. Más flexibilidad con seguridad.

- › Mayor seguridad alimenticia
- › Conservación más prolongada de los alimentos
- › Reproducible de forma sencilla
- › Aprovechamiento flexible de los alimentos

Pasteurización - el ejemplo del huevo de gallina

Si los huevos crudos son pasteurizados con el iCombi Pro utilizando el control inteligente, los organismos son eliminados en gran medida con un calor leve. La estructura de la clara de huevo queda intacta y el huevo se mantiene líquido. La calidad y el sabor permanecen, y la vida de anaquel se ve extendida.

Mejorar procesos:

Con la pasteurización, la producción puede detenerse, en momentos donde la carga de trabajo disminuya, por ejemplo. Al mismo tiempo, pueden crearse platos que pueden ser culminados luego por cualquiera en la cocina. Una reproducción optimizada en cuanto a cantidades o la posibilidad de beneficiarse al comprar ahora materia prima cruda para usarse a largo plazo ahorra recursos y dinero.

Un accesorio - dos aplicaciones

Sous-vide:

Temperatura precisa, gentilmente cocido - con sous-vide, los colores, sabores, y aromas naturales de la comida se preservan. Esto hace una comida deliciosa y saludable.

Pasteurizar:

Productos de conveniencia hechos en casa, pasteurizados, así como pastas, carnes y sopas, o salsas, pueden ser almacenadas por más tiempo listas para mayor procesamiento. Los productos pasteurizados también son geniales para negocios de comidas para llevar.

