

Gennaio
Febbraio
2012



Pag. 70

SOTTOVUOTO FAI DA TE.

Sottovuoto fai da te

1. Fa parte della gamma Fresco più la macchina per sottovuoto domestico di Laica modello VT3114. Assicura un'aspirazione di 9L/min con potenza di aspirazione tra 4 velocità a scelta. La cover è in acciaio, 37x14,4x7,4 cm, 89,90 euro. **2.** Macchina chiudisacchetti "folio" modello FS 3602 140 W di potenza, aspirazione d'aria automatica, doppia saldatura, con 2 spie di controllo. Severin, 42,90 euro. **3.** Takaje può confezionare alimenti sia in buste e rotoli goffrati, sia in qualsiasi contenitore in vetro con coperchio in metallo, con l'ausilio della speciale valvola Takaje Vacuum Seal. 180 euro. La confezione include 10 buste, 2 valvole e il loro applicatore. Tre Spade.



Risparmio

PROFESSIONALE
1. Chef Touch™ è un sistema di cottura e conservazione sottovuoto completo, fornito da 5 alimentatori macchina per il sottovuoto, forno a infrarossi ed indicatore di temperatura. KitchenAid.

2. Il frigorifero modello FFR650CV di Fagor ha il cassetto sistema dedicato al sistema sottovuoto compatibile con qualsiasi tipo di sacchetto. Refrigerazione indipendente Refrigerazione/conservazione.

3. **FORSE NON SAPETE CHE...**
Non sono i tempi elevati nel frigorifero quando non si abbassano spazio tra i prodotti. È una rapida la distribuzione della temperatura che è efficace. È efficace e immediatamente la linea che impedisce il semplice funzionamento del frigorifero a lunga durata pratica.

Il frigorifero è il modello. Prima di impaginare il cibo che si sta a tempo. Per pane, pasta secca, salsicce, legumi, patate e piselli non si può impaginare. Anche il pane diventa soffice più velocemente se conservato in frigorifero.

Con il frigorifero per evitare che sparisca e si sparisca. Conservare gli alimenti in qualsiasi parte. Spese di gestione più facile e pratica.

Conservare per giorni gli alimenti che sono stati ripuliti di fresco per primi. Ripulire gli alimenti conservati per il mese intero e sono quasi più freschi del frigorifero.

LA CONSERVAZIONE DEI CIBI HA REGOLE DEFINITE. FACCIAMO CHIAREZZA

Il vocabolario del freddo

CONSERVARE
Il congelamento può essere ottenuto anche a casa con un normale frigorifero dopo il riempimento per il ghiaccio e consente di conservare gli alimenti per un periodo più lungo rispetto alla classica refrigerazione. Sembra un freezer dei frigoriferi con alcune differenze.

In una varietà di alimenti, conservarli per conservare il loro sapore, qualità e nutrienti. Invece la sola elettricità, inclusa una carica (ricaricabile) per il ghiaccio del frigorifero, altrimenti vanno in decomposizione.

SURBILANCIARE
La sorveglianza è un procedimento seguito con speciali macchine a solo uso industriale e disciplinate da precise norme che garantiscono la affidabilità delle misure del livello (non continuo). Il processo di sorveglianza avviene in tempo estremamente rapido e questo garantisce un'ottima conservazione degli alimenti. Inoltre, le macchine che sorvegliano la temperatura fino a 10°C tutti i centimetri cubi che stanno in frigorifero, anche quelli più piccoli. Durante tutto il periodo della conservazione del prodotto surgelato, la temperatura non sale mai oltre i 10°C. Il processo surgelato può essere ripetuto solo con i frigoriferi.

CONSERVARE SOTTOVUOTO
Questo tipo di processo consiste nel rimuovere quasi totalmente l'aria da un prodotto contenente un alimento. Il marchio Trademark di Spade, Refrigerazione, offre al cliente un riferimento preciso di tutte le attività lavorative ed operative in un programma operativo della durata del processo. Le macchine per sottovuoto, operano soltanto su alimenti solidi e hanno un costo variabile da 200 a 250 euro, a seconda delle prestazioni.

Sottovuoto fai da te

1. Fa parte della gamma Fresco più la macchina per sottovuoto domestico di Laica modello VT3114. Assicura un'aspirazione di 9L/min con potenza di aspirazione tra 4 velocità a scelta. La cover è in acciaio, 37x14,4x7,4 cm, 89,90 euro. 2. Macchina chiudisacchetti "folio" modello FS 3602 140 W di potenza, aspirazione d'aria automatica, doppia saldatura, con 2 spie di controllo. Severin, 42,90 euro. 3. Takaje può confezionare alimenti sia in buste e rotoli goffrati, sia in qualsiasi contenitore in vetro con coperchio in metallo, con l'ausilio della speciale valvola Takaje Vacuum Seal. 180 euro. La confezione include 10 buste, 2 valvole e il loro applicatore. Tre Spade.

72

OGGETTI

TRE SPADE

TAKAJE