



SOUS-VIDE

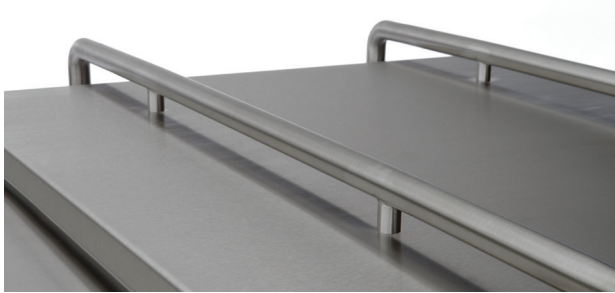
KOMPAKT 54 KG.





JOM - Food & Kitchen Machinery

SOUS-VIDE KOMPAKT 54 KG.



Moderne madlavning sikrer smagen

Sous-videt tilberedning giver mange fordele i storkøkkenet. Vi har specialiseret os i fremstilling af sous-videanlæg, der bliver skræddersyede til jeres ønsker.

Med sous-vide tilbereder I mad under vakuum, hvilket er med til at konservere de tilberedte produkter. Vi har stor erfaring med produktion af sous-videanlæg. Maskinerne er udført i børstet rustfrit stål. Dette giver den letteste rengøring. Betjeningen foregår ved det brugervenlige touch screen display, hvor alle maskinens funktioner kan betjenes.

Sådan virker det

Tilberedning i sous-vide er tilberedning af fødevarer i vand under vakuum. Emnet krydres først og derefter vakuumpakkes det. Derefter tilberedes maden i vandbad til den ønskede grad af tilberedning er nået. Skal kød brunes og have stegeskorpe, skal det brunes af enten før eller efter sous-videtilberedning.

Smagen vinder, da mad med sous-vide:

- Bliver mere mør
- Har mere saft og kraft
- Har bedre duft
- Har længere holdbarhed
- Svinder mindre

Gevinsterne ved sous-vide:

- Er tidsbesparende
- Giver mere fleksibilitet
- Kræver mindre personale
- Letter arbejdet
- Er mere hygiejnisk

Fordele ved sous-vide

Selvom sous-vide er udviklet af ingeniører, er der intet tørt over maden lavet i sous-vide. Maden får længere holdbarhed, når det bliver tilberedt i vakuum, og tilberedningsposerne holder på madens saft og kraft, således at maden altid giver den fulde smagsoplevelse efter tilberedning. Samtidigt sikrer tilberedningen også maksimal mørhed af alle udskæringer.

Fordele i køkkenet

I storkøkkener er sous-vide uundværlig, fordi tilberedningsmetoden tilbyder unikke driftsmæssige gevinster. Takket være evnen til at tilberede store mængder af gangen er sous-vide en personalesparende fremstillingsform. Da madvarerne får ekstra holdbarhed, giver sous-vide mulighed for at tilberede maden uafhængigt af serveringstidspunktet, hvilket giver større fleksibilitet i planlægning af produktionen. Takket være den lufttætte indpakning er der ingen efterkontaminering ved håndtering.

TEKNISK SPECIFIKATIONER:

SOUS-VIDE KOMPAKT 54 KG.

Indbygget kølemaskine

Koldt vand: 3/4", 2½ bar

Varmt vand: 3/4", 2½ bar

Kloak: 5/4"

EL-tilslutning: CEE stik, 16 Amp, 3x400 Volt + N + PE

Mål: 1000 x 900 x 950 mm. (L x B x H)

Kg. pr. bats: 54



JOM A/S
Industrivej 32 | DK-7700 Thisted

Tlf.: +45 9792 0644
info@jomrustfri.dk

www.jomrustfri.dk