

Kabeljau: 3410762

Tisch aus rostfreiem Stahl auf Beinen Tiefe 600 mm 900x600 mm



Beschreibung

Was ist Vakuumgaren?

Das Vakuumgaren ist eine Garmethode, bei der ein Vakuumbbeutel verwendet und in heißes Wasser getaucht wird.

Die Lebensmittel werden so von außen gegart, ohne direkten Kontakt mit Wasser. Auf diese Weise bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel optimal erhalten, und es wird vermieden, dass sich die Säfte verteilen und eine Oxidation eintritt, die durch den Kontakt mit Luft entstehen würde.

Vorteile des Vakuumgarens

Beim Vakuumgaren wird ein Geschmacksergebnis erzielt, das mit keiner anderen Art des Garens vergleichbar ist: Der Geschmack ist authentisch und bleibt durch den Kontakt mit Luft und Wasser erhalten, und zwar gleichermaßen bei Fleisch, Fisch und Gemüse.

Die Säfte und Aromen werden maximiert, ebenso wie der Geruch der Lebensmittel. Dieses Verfahren ist ideal, um den wahren Geschmack der einzelnen Lebensmittel zu entdecken.

Beim Vakuumgaren liegt die Wassertemperatur bei 50°C-60°C. Die Rezirkulation der Wärme, die bei niedriger Temperatur entsteht, wirkt sich auch auf die Zartheit des Fleisches aus, das nach dem Vakuumgaren besonders zart ist.

Vakuumgaren von Produkten.

Vakuumgarmaschinen nutzen das System der Wärmezirkulation bei niedriger Temperatur, um Lebensmittel zu garen und dabei alle Eigenschaften zu bewahren. Bei diesen Systemen, die digital gesteuert werden, können die Gartemperatur und die Garzeit gewählt werden.

Die professionellen Vakuumgarmaschinen sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, der nach den geltenden Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Die Bedienung erfolgt elektrisch.

Vakuumgaren auf Ristoattrezzature

Alle professionellen Vakuumiergeräte, die auf Ristoattrezzature zum Verkauf stehen, tragen das CE-Zeichen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	900x600x850 mm
--------------------	----------------

Datenblatt

Materiale	rostfreier Stahl
-----------	------------------