

COCEDOR SOUSVIDE SV-COOK



Equipo para la cocción al vacío a baja temperatura de excepcionales prestaciones adaptable a recipientes de gran capacidad.

Equipado con un panel de control LCD programable en tiempo y temperatura además de una novedosa bomba de circulación (muy silenciosa) con control electrónico que mantiene la temperatura del agua de una forma homogénea gracias a su sensor de precisión de modo que se garantiza una cocción uniforme para un resultado de gran calidad. Función auto apagado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Pantalla LCD programable con indicador de tiempo, temperatura real y temperatura programada con precisión de $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$

Dimensiones: 90 x 115 x 355 mm

Voltaje: 1.100W - 220V

Rango de temperatura: de 0 a 90°C

Tiempo programable: Desde 0 hasta 99 horas.

Volúmenes de trabajo: 5-22 L.

Caudal: 12 L/min.

Consumo reducido. Óptimo para programas de duración prolongada.

Bomba: Bomba de circulación con control electrónico para garantizar una cocción uniforme a baja temperatura.

LA COCINA SOUS VIDE

- La cocina Sousvide consiste en cocinar los alimentos previamente envasados al vacío sumergiéndolos en un baño de agua a una temperatura controlada de manera muy precisa. Esta técnica permite usar una cantidad mucho menor de grasas añadidas y preserva una mayor proporción de los nutrientes originales gracias a las bajas temperaturas de cocción y a la no evaporación de sus jugos por estar envasado al vacío dentro de una bolsa.
- Los aromas se mantienen intactos, potenciando el sabor de los alimentos.
- Gracias a las bajas temperaturas de cocción el alimento difícilmente se pasa de punto. Las carnes salen perfectamente cocinadas pero tiernas y jugosas por lo que es ideal tanto para quienes gustan de las carnes poco hechas como para quienes gustan de la carne más cocinada pero con todos sus jugos y sabores.
- Esta técnica permite un control extremadamente preciso de los tiempos y temperaturas a las que se cocina, por lo que garantiza siempre un resultado óptimo y uniforme cada vez. Esta total fiabilidad y uniformidad en cuanto a los resultados permite grandes ahorros en tiempo y esfuerzo, ya que una vez programado el aparato no requiere de ninguna atención hasta terminado el tiempo. El aparato seguirá en marcha hasta que sea parado en el panel de mandos.
- Al cocinarse al vacío dentro de una bolsa herméticamente cerrada no se produce apenas merma del producto debido a que no existe evaporación por lo que además de potenciar el sabor y reducir las grasas añadidas, también se produce un importante ahorro económico al necesitarse menores cantidades de producto para obtener un mismo resultado.

EQUIPAMIENTO NECESARIO

Dado que los alimentos deben estar previamente envasados al vacío es necesario contar también con una envasadora de vacío y sus correspondientes bolsas o rollos especiales para cocción al vacío.

- Envasadora al vacío. Este aparato permite conservar los alimentos en una atmósfera libre de oxígeno en bolsas herméticamente cerradas que impiden al mismo tiempo el intercambio con otros fluidos, de manera que el alimento se cocina

sin contacto con el exterior al tiempo que conserva todo su jugo (se cocina sobre sí mismo)

- Bolsas de vacío. Para garantizar un óptimo envasado y posterior proceso de cocinado hay que emplear bolsas de vacío especiales para cocción que soporten al menos temperaturas de hasta 100 °C. Todas las bolsas de vacío adecuadas para este uso incluyen normalmente la indicación expresa de que están diseñadas especialmente para cocción o sousvide.

MUY IMPORTANTE

Los productos que se cocinan por el proceso de sousvide se puede tomar inmediatamente una vez sacados de la bolsa o se pueden guardar (siempre dentro de la bolsa sin abrir) en el refrigerador o en el congelador para tomarlos más adelante. CUANDO SE VAN A CONSERVAR es imprescindible enfriarlos con la mayor celeridad posible ya sea mediante un equipo de abatimiento rápido (para casos profesionales) o mediante un recipiente con agua y abundante hielo.