

SousVide a ochlazovací vana se zvedákem a koši

SousVide vany do 1000 kilogramů

Metoda sous-vide vaří jídlo ve vakuu, což zvyšuje trvanlivost produktu. Jídlo je připravováno a uzavřeno ve vakuově balených sáčkích. Poté se vloží do horké vodní lázně a vaří se na požadovanou teplotu.

Vařené jídlo se chladí ve stejné nádrži nebo při skutečně velké produkci máte oddělenou varnou vanu a chladicí vanu a po uvaření přesouváte rošty do chladicích nádrží. Šetříme jak vodu, tak čas potřebný ke změně teploty ve vaně.

Vany máme ve velikostech od 126 kg do 1000 kg. Vany mají velké klece s košíky, ve kterých jsou uloženy pytle s jídlem. Klece jsou zvedány a ponořeny do a z vany pomocí mostového zvedacího ramene, který je součástí systému.

Chladicí vany pro chlazení vaků plněných horkou tekutou stravou

Vany lze objednat i jako pouze chladicí, to znamená, že neustále produkují pouze studenou vodu. Vany jsou připojeny k ledové bance nebo chladicí jednotce produkující ledovou vodu pro chlazení.

