



SOUS-VIDE

Moderne
madlavning
sikrer
smagen





JOM - Food & Kitchen Machinery

SOUS-VIDE



Moderne madlavning sikrer smagen

Sous-vide 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 vacuum, 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 vacuum. Emnet kryddres 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-videtilberedningen.

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 vacuum, 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 udkæringer.

Smagen vinder, da mad med sous-vide:

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

Skræddersyede sous-vide løsninger til Jeres behov



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.

◆ Sous-videanlæggene fra JOM leveres med udtrækskurve og kran, der fjerner alle tunge løft

Sous-vides oprindelse:

I midten af 1960'erne begyndte amerikanske og franske ingeniører at udvikle sous-videmetoden baseret på resultater fra 1799 for at forlænge holdbarheden på tilberedte fødevarer. I 1974 fandt den franske kok Georges Pralus ud af, at foie gras beholdt fedt og tekstur, når det blev tilberedt i vakuum. Op igennem 70'erne blev metoden videreudviklet og vigtige parametre som kogetid og temperaturer blev udviklet.

Gevinsterne ved sous-vide:

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



TEKNISKE SPECIFIKATIONER: SOUS-VIDESYSTEM – udtrækskurve

ITEM NO	55126	55190	55250	55300	55378	55450	55500
Kg per batch	126 kg	190 kg	250 kg	300 kg	378 kg	450 kg	500 kg
Liter vandindhold	425	600	750	900	1100	1250	1400
Sous-vide, tom (kg*)	300	450	600	750	900	1050	1200
Sous-vide (total kg**)	850	1240	1600	1950	2370	2750	3100
Længde (mm)	1764	2164	2564	2854	3364	3764	4164
Bredde (mm)	1304	1304	1304	1304	1304	1304	1304
Højde (mm)	1094	1094	1094	1094	1094	1094	1094
Kilowatt	38	44	52	59	73	80	87
Ampere	54	63	75	85	105	114	125
Kloak	100	100	100	100	100	100	100
Kold vand	3/4" 2,5 bar	3/4" 2,5 bar	1" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
Varmt vand	3/4" 2,5 bar	3/4" 2,5 bar	1" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
El patron 7,5 kW	4	5	6	7	8	9	10
Kurve/vogne antal	14/1	21/2	28/2	35/3	42/3	49/4	56/4
Kurvedimensioner L x W x H	730x330x 80mm	730x330x 80mm	730x330x 80mm	730x330x 80mm	730x330x 80mm	730x330x 80mm	730x330x 80mm
* = sous-vide incl. kurve							
**= sous-vide incl. kurve, vand og produkt							

TEKNISK SPECIFIKATION: CHILLER

Chiller	ANL 070	ANL 090	ANL 152	ANL 152	ANL 202	NRB 282	NRB 302
KW	4,2	5,6	8,9	8,9	11,4	17,2	19,4
Ampere	8,4	11,0	17,0	17,0	21,0	31,0	36,0
Kølekapacitet KW	13,5	18,2	27,0	27,0	35,2	43,1	48,9



TEKNISKE SPECIFIKATIONER: SOUS-VIDESYSTEM – stabelkurve

ITEM NO	55126	55190	55250	55300	55378	55450	55500
Kg per batch	126 kg	190 kg	250 kg	300 kg	378 kg	450 kg	500 kg
Liter vandindhold	425	600	750	800	1000	1175	1200
Sous-vide, tom (kg*)	300	450	600	750	900	1050	1200
Sous-vide (total kg**)	850	1240	1600	1950	2370	2750	3100
Længde (mm)	1764	1764	2564	2564	2564	3364	3364
Bredde (mm)	1304	1304	1304	1304	1304	1304	1304
Højde (mm)	1094	1094	1094	1094	1094	1094	1094
Kilowatt	38	44	52	59	73	80	87
Ampere	54	63	75	85	105	114	125
Kloak	100	100	100	100	100	100	100
Koldt vand	3/4" 2,5 bar	3/4" 2,5 bar	1" 3 bar	3/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
Varmt vand	3/4" 2,5 bar	3/4" 2,5 bar	1" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
El-patron á 7,5 kW	4	5	6	7	8	9	10
Kurve/vogne antal	7/1	7/1	10/2	12/2	14/2	18/3	21/3
Kurvedimensioner L x W x H	740x740x 100mm	740x740x 100mm	740x740x 100mm	740x740x 100mm	740x740x 100mm	740x740x 100mm	740x740x 100mm
* = sous-vide incl. kurve							
** = sous-vide incl. kurve, vand og produkt							

TEKNISK SPECIFIKATIONER: CHILLER

Chiller	ANL 070	ANL 090	ANL 152	ANL 152	ANL 202	NRB 282	NRB 302
KW	4,2	5,6	8,9	8,9	11,4	17,2	19,4
Ampere	8,4	11,0	17,0	17,0	21,0	31,0	36,0
Kølekapacitet kW	13,5	18,2	27,0	27,0	35,2	43,1	48,9