



SOUS-VIDE

Moderne
madlavning
sikrer
smagen





JOM - Food & Kitchen Machinery

SOUS-VIDE

NYHED

Dobbelt fuldautomatisk sous-vide kar

- 2-i-1 sous-vide kar
- Hvert sous-vide kar er en selvstændig enhed
- Kan bruges som varmekar
- Kan bruges som kølekar
- Datalog til hvert kar til brug for egenkontrol
- Sous-vide karret kan håndtere recepter
- Mulighed for at hejse det varme sous-vide behandlede produkt direkte over i kølekarret for at afslutte sous-vide processen



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 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-vide-tilberedningen.

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.

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 personalessparende 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

TEKNISK SPECIFIKATIONER: SOUS-VIDESYSTEM

VARENUMMER	55126	55190	55250	55300	55378	55450	55500
Kilowatt	34	41,5	49	57	68	75	83
Ampere	49	60	71	82	98	109	120
Kloak	100	100	100	100	100	100	100
Koldt vand	3/4" 3 bar	1" 3 bar	1" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar	5/4" 3 bar
Varmt vand	3/4" 3 bar	1" 3 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

TEKNISK SPECIFIKATIONER: SOUS-VIDESYSTEM – STABELKURVE

Kg per batch	126 kg	190 kg	250 kg	300 kg	378 kg	450 kg	500 kg
Vandforbrug, varmt/koldt, L	320	385	645	725	775	1085	1225
Sous-vide, tom (kg*)	360	380	530	540	550	810	835
Sous-vide (total kg**)	810	950	1430	1570	1710	2350	2560
Længde (mm)	1764	1764	2564	2564	2564	3364	3364
Bredde (mm)	1333	1333	1333	1333	1333	1333	1333
Højde (mm)	1095	1095	1095	1095	1095	1095	1095
Kurve/vogne antal	5/1	7/1	10/2	12/2	14/2	18/3	21/3
Kurvedimensioner (L x W x H)	740x740 x100mm	740x740 x100mm	740x740 x100mm	740x740 x100mm	740x740 x100mm	740x740 x100mm	740x740 x100mm

TEKNISK SPECIFIKATIONER: SOUS-VIDESYSTEM – UDTRÆKSKURVE

Kg per batch	126 kg	190 kg	250 kg	300 kg	378 kg	450 kg	500 kg
Liter vandindhold, tom	575	865	1150	1450	1730	2000	2300
Sous-vide, tom (kg*)	400	450	600	750	900	1050	1200
Sous-vide (total kg**)	975	1315	1750	2190	2630	3060	3500
Længde (mm)	1764	2164	2564	2964	3364	3764	4164
Bredde (mm)	1333	1333	1333	1333	1333	1333	1333
Højde (mm)	1095	1095	1095	1095	1095	1095	1095
Kurve/vogne antal	14/1	21/2	28/2	35/3	42/3	49/4	56/4
Kurvedimensioner (L x W x H)	730x330 x80mm	730x330 x80mm	730x330 x80mm	730x330 x80mm	730x330 x80mm	730x330 x80mm	730x330 x80mm

* 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	5,0	6,8	10,6	10,6	13,8	19,8	22,2
Ampere	11	14	21	21	27	35	41
Kølekapacitet KW	16,7	22,5	33,3	33,3	43,3	56,5	64,3