

premium sous vide
collection

fusion ChefTM
by **Julabo**



ITALIANO



“In qualità di chef e ristoratore, mi sono sempre impegnato
per ottenere la perfezione nella mia cucina.”

Ryan Clift | Tippling Club

Il processo di cottura sotto vuoto

Sir Benjamin Thompson, Conte di Rumford è stato il primo a descrivere il processo di cottura a bassa temperatura nel 1799. I benefici di questo processo di cottura furono riconosciuti in Francia a partire dalla metà del 1960 ed utilizzati per ridurre il calo ponderale del cibo. Oggi giorno, sempre più chefs riconosciuti a livello internazionale applicano questa tecnica per via dei suoi numerosi vantaggi.

Quando si utilizza il Sous Vide, che letteralmente significa “sotto vuoto”, cibi freschi come pesce, carne o verdura, sono confezionati sotto vuoto e dopo di che cotti a una temperatura controllata in acqua.

Cuocere Sous Vide ha come conseguenza quello di ottenere piatti di alta qualità, nutrienti e salutari, preservandone l'aroma, il sapore e le vitamine.

La tecnica di cottura Sous Vide facilita la preparazione di cibi salutari e ricchi di vitamine. Quando si utilizzano i metodi convenzionali e tradizionali di cottura, le vitamine ed i sapori sono rilasciati nell'acqua o nell'aria. Al contrario, quando si utilizza il metodo di cottura Sous Vide, il cibo fresco è confezionato sotto vuoto e tutte le vitamine, i valori nutrizionali e i sapori rimangono concentrati all'interno del cibo stesso. Questo permette d'avere un sapore molto più intenso. La freschezza, il colore e l'aspetto rimangono inalterati fino al momento del consumo.

Vantaggi

- Risultati costanti
- Concentrazione dei sapori
- Una cucina senza stress ed efficiente
- Calo peso ridotto al minimo
- Metodo di cucina riproducibile e preciso
- Virtualmente impossibile scuocere le preparazioni
- E' la portata che aspetta l'ospite e non viceversa
- Incremento della durata di vita del prodotto senza perdita di qualità
- Riduzione dei costi energetici
- Maggior convenienza





„Abbiamo lavorato molto con il circolatore ad immersione **fusionchef** per cui siamo stati capaci di testare la sua resistenza e precisione. Molti chefs conoscono i vantaggi della cottura Sous Vide: l'anticipazione durante il processo di cottura, la riduzione dei costi, il risparmio di tempo, la razionalizzazione del lavoro e la conservazione prolungata del cibo senza tralasciare le sue qualità organolettiche. Il circolatore **fusionchef** incontra tutte queste esigenze. Il circolatore può essere facilmente trasportato e richiede solamente uno spazio limitato quando viene utilizzato in cucina. Per le nostre cucine questa unità diventa uno strumento essenziale.“

Quique Dacosta | Chef | El Poblet | Spagna

Funzionalità

1) Preparazione

Utilizzare solo ingredienti freschissimi e di prima qualità. Preparare il cibo crudo, non cotto.

2) Condizionamento Sottovuoto

Posizionare gli ingredienti crudi e refrigerati in buste barriera adatte per la cottura Sous Vide e sigillarle tramite l'utilizzo di una macchina sottovuoto.

3) Cottura

Riempire la vasca con acqua calda e riscaldarla fino alla temperatura desiderata utilizzando l'unità **fusionchef**. Quando si è raggiunta la temperatura richiesta, immergere la busta contenente il prodotto nella vasca d'acqua. Cuocere sempre a temperature basse, ma per un periodo di tempo più lungo. Se non si ha esperienza nei tempi e nelle temperature di cottura, assicurarsi di consultare un libro di cucina Sous Vide.

4) Raffreddamento

Se il cibo cucinato non serve immediatamente dopo la cottura, lo si può refrigerare e porre in una cella frigorifera. Refrigerare il prodotto pastorizzato dopo la cottura a + 3° C entro 90 minuti. Questo processo può essere fatto in una bacinella di acqua e ghiaccio oppure con abbattitore.

5) Conservazione refrigerata

Rimuovere la busta raffreddata dalla bacinella di acqua e ghiaccio o dall'abbattitore e conservare il prodotto ad una temperatura massima di 3° C.

6) Rigenerazione

Riscaldare le buste nella vasca d'acqua calda appena prima di servirla.

7) Spadellamento

Spadellare il cibo appena prima di servirlo: il cibo ancora una volta sprigiona i suoi freschi sapori (reazione di Maillard).

8) Servire e degustare



Il piatto in fotografia **Filetto di Manzo con salsa al mango** di *Andreas Miessmer* è descritto nel nostro ricettario sul sito www.fusionchef.de

Pearl

**Pearl**

Il modello *Pearl* garantisce una stabilità di temperatura del ± 0.03 °C in recipienti o vasche di cottura fino a 58 litri. La griglia di protezione integrata impedisce alle buste sottovuoto contenenti il cibo di entrare in contatto con la resistenza, la pompa e il galleggiante. La pompa di circolazione è così performante d'assicurare una stabilità di temperatura ottimale e una distribuzione uniforme dell'acqua all'interno della vasca.

Ciò permette di velocizzare i tempi di riscaldamento dell'acqua nel momento in cui le buste di cibo sono immerse nella vasca. Il timer integrato permette un monitoraggio facile del tempo di cottura rimanente.

Inoltre il modello *Pearl* è dotato di una protezione contro il vapore, un sistema d'allarme quando il livello d'acqua è troppo basso e una protezione contro gli schizzi d'acqua conforme alla categoria IPX4, il che garantisce un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

La copertura igienica antimacchia in acciaio inox e il display brillante assicurano un design moderno e appropriato ad ogni cucina.

Diamond

**Diamond**

Il modello *Diamond* ha tutte le caratteristiche del *Pearl* ed in più delle funzioni innovative come le memorie pre-programmate per carne, pesce e verdure e la registrazione immediata dei dati secondo le norme HACCP nonché l'autocalibrazione.

Quando viene utilizzato insieme alla sonda di temperatura al cuore PT100, il modello *Diamond* emette un segnale acustico che indica quando la temperatura al cuore del prodotto è stata raggiunta. Il software *Easy fusionchef* permette di controllare, visualizzare e caricare i dati HACCP fino a 24 modelli *Diamond* contemporaneamente.

I timer possono essere azionati separatamente in modo d'avere sempre sotto controllo la situazione anche nei momenti di punta del servizio. Il display mostra sempre il primo dei timer puntati. Un segnale visivo ed acustico informa lo chef quando il tempo impostato è stato raggiunto. Se il timer non viene disattivato continua a segnare il tempo oltre quello impostato con segno negativo in modo da rilevare il tempo totale effettivo di cottura del cibo in lavorazione.

Pearl - Diamond

La soluzione per le diverse esigenze:

- *Pearl*, circolatore base
- *Diamond*, circolatore professionale

Comparazione diretta:

	Pearl	Diamond
Stabilità di temperatura	±0.03 °C	±0.01 °C
Capacità di riscaldamento	2 kW	2 kW
Portata della pompa	14 l/min	14 l/min
Range di temperatura	20-95 °C	20-95 °C
Allarme – presente in entrambi	+	+
Timer	1	3
Coperchio igienico in acciaio inox - presente in entrambi	+	+
Pannello di comando a prova di schizzi d'acqua – presente in entrambi	+	+
Display	LED	VFD
Display temperatura in °C e °F – presente in entrambi	+	+
Protezione contro la barriera del vapore – presente in entrambi	+	+
Griglia di protezione – presente in entrambi	+	+
Connessione per la sonda di temperatura al cuore		Pt100
Allarme di temperatura al cuore		+
Registrazione dei dati: secondo la norma HACCP		+
Controllo tramite PC e registrazione		+
Chiave di memoria di temperature pre programmate (pesce, carne e verdura)		+
Display simultaneo delle temperature attuali e desiderate, temperature al cuore e timer		+
Calibrazione automatica guidata		+



**Pearl**

Pearl

9FT1000

Facilmente montabile su qualsiasi recipiente attraverso l'uso di un morsetto incluso.
Facile set up, fissaggio veloce.
Portatile.

Dimensioni esterne LxPxA	133 x 212 x 330 mm
Peso	4.8 kg
Profondità d'immersione	165 mm

**Pearl Z****9FT1113**

Con il suo ponte estensibile può essere montato su qualsiasi recipiente esistente.
Piedini in gomma ne impediscono lo scivolamento. Portatile.

Dimensioni esterne LxPxA	335 x 190 x 330 mm
Peso	6.1 kg
Dimensioni allungate LxPxA	680 x 190 x 330 mm
Profondità d'immersione	150 mm

Pearl XS**9FT1B13**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto, vasca d'acciaio isolata di 13 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN2/3, 150 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 332 x 398 x 374 mm

Peso (vuoto) 11.6 kg

**Pearl S****9FT1B20**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto, vasca d'acciaio isolata di 19 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN1/1, 150 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 332 x 577 x 374 mm

Peso (vuoto) 13.8 kg

**Pearl M****9FT1B27**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto, vasca d'acciaio isolata di 27 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN1/1, 200 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 332 x 577 x 424 mm

Peso (vuoto) 15.1 kg

**Pearl L****9FT1B44**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto, vasca d'acciaio isolata di 44 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN2/1, 150 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 537 x 697 x 374 mm

Peso (vuoto) 20.8 kg

**Pearl XL****9FT1B58**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto, vasca d'acciaio isolata di 58 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN2/1, 200 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 537 x 697 x 424 mm

Peso (vuoto) 22.3 kg



**Diamond****9FT2000**

Facilmente montabile su qualsiasi recipiente attraverso l'uso di un morsetto incluso.
Facile set up, fissaggio veloce.
Portatile.

Dimensioni esterne LxPxA	133 x 212 x 330 mm
Peso	5 kg
Immersione	165 mm

**Diamond Z****9FT2113**

Con il suo ponte estensibile può essere montato su qualsiasi recipiente esistente.
Piedini in gomma ne impediscono lo scivolamento. Portatile.

Dimensioni esterne LxPxA	335 x 190 x 330 mm
Peso	6.3 kg
Dimensioni allungate LxPxA	680 x 190 x 330 mm
Immersione	150 mm

Diamond XS**9FT2B13**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto vasca d'acciaio isolata di 13 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN2/3, 150 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 332 x 398 x 374 mm

Peso (vuoto) 11.8 kg

**Diamond S****9FT2B20**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto vasca d'acciaio isolata di 19 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN1/1, 150 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 332 x 577 x 374 mm

Peso (vuoto) 14 kg

**Diamond M****9FT2B27**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto vasca d'acciaio isolata di 27 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN1/1, 200 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 332 x 577 x 424 mm

Peso (vuoto) 15.3 kg

**Diamond L****9FT2B44**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto vasca d'acciaio isolata di 44 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN2/1, 150 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 537 x 697 x 374 mm

Peso (vuoto) 21 kg

**Diamond XL****9FT2B58**

La soluzione compatta con il circolatore montato su un ponte robusto vasca d'acciaio isolata di 58 lt. di volume, maniglie resistenti, coperchio per la vasca e rubinetto di scarico.

GN2/1, 200 mm profondità

Dimensioni esterne LxPxA 537 x 697 x 424 mm

Peso (vuoto) 22.5 kg





“La cottura sottovuoto a bassa temperatura permette applicazione infinite e creative in cucina.”

Sven Elverfeld | Chef de Cuisine | Ristorante Aqua | Germania

Accessori

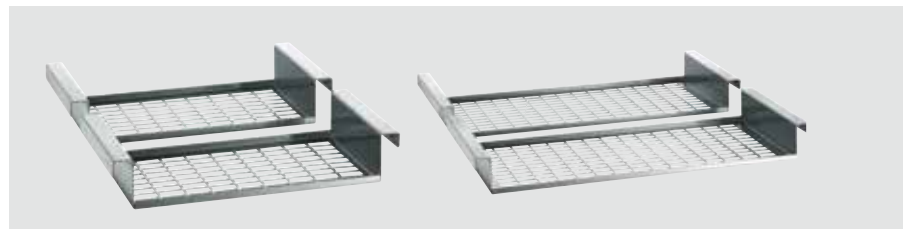
fusionchef può essere fornito con un'ampia gamma d'accessori, in modo da poter ottenere il massimo dalla propria attrezzatura Sous Vide. Completo, essenziale, pratico. Per ulteriori informazioni sugli accessori vedi **www.fusion-chef.it** oppure **www.fusionchef.de**



Griglie di separazione XS-XL

Dividono la vasca in sezioni in modo da mantenere le buste organizzate e tenere sotto controllo i diversi tempi di cottura.

Per versione XS/S	9FX1121	Per versione L	9FX1123
Per versione M	9FX1122	Per versione XL	9FX1124



Griglie di contenimento XS-XL

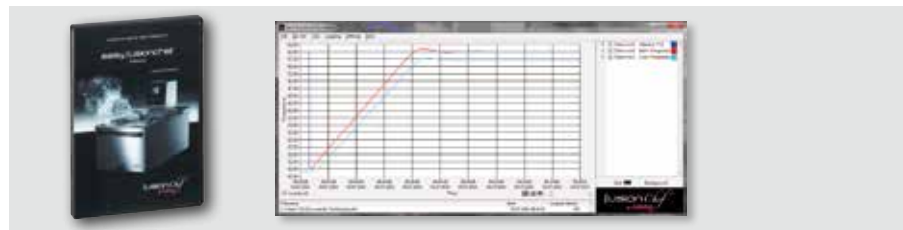
Le buste sottovuoto contenenti prodotti leggeri come le verdure tendono a galleggiare, queste griglie permettono di mantenere sempre immerse le buste nell'acqua.

Per versione XS (1 pezzo)	9FX1127
Per versione S/M (2 pezzi)	9FX1125
Per versione L/XL (2 pezzi)	9FX1126

Bolle cattura vapore

Queste bolle riducono la perdita di calore e d'evaporazione dell'acqua quando si utilizzano recipienti senza coperchio.

1000 pezzi, 20 mm di diametro **9FX1142**

Software *Easy fusionchef*

Il software *Easy Fusionchef* aiuta a controllare, visualizzare e caricare i processi di cottura Sous Vide secondo le norme HACCP.

per *Diamond* 9FX1160



Custodia Morbida da Viaggio (Poliestere)

Morbida e robusta, la custodia da viaggio in poliestere è dotata sia di maniglie che di tracolla.

Idonea sia per il modello *Pearl* (9FT1000) che per il modello *Diamond* (9FT2000).

Dimensioni esterne:

LxPxA: 440 x 300 x 190 mm

Custodia Morbida da Viaggio (Poliestere)

9FX1191



Valigetta da viaggio

Questa valigetta permette di trasportare i *Pearl* e *Diamond* con tutti i propri accessori.

Dimensioni esterne:

LxPxA 520 x 435 x 230 mm

Valigetta da viaggio

9FX1190



Pinza iSi Gourmet

Assicura velocemente i sifoni gourmet che vengono mantenuti stabili nella vasca con acqua.

Pinza iSi 0,5 litri

9FX1130

Pinza iSi 1 litri

9FX1131



Anticalcare

Per una corretta ED accurata rimozione del calcare residuo Anticalcare (1 litro)

9FX1171



Morsetto da attaccare alla vasca

Morsetti di attacco extra larghi facilitano l'installazione dei modelli *Pearl* e *Diamond* su grandi recipienti di cottura (con uno spessore delle pareti fino a 60 mm).

per *Pearl* and *Diamond*

9FX1119

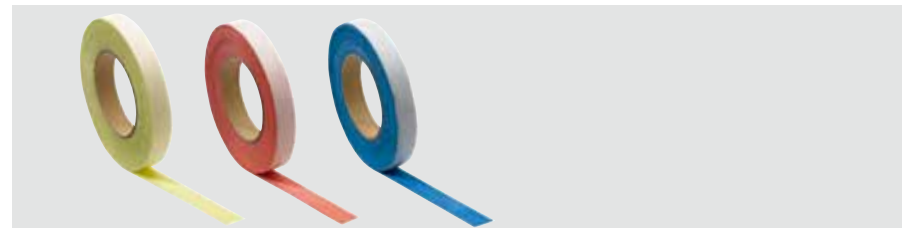


Nastro adesivo sigillante

Nastro adesivo essenziale per sigillare i punti di inserimento all'interno delle buste durante l'utilizzo della sonda di temperatura al cuore.

Nastro adesivo, 4 mt

9FX1141



Nastro di timer

Identifica ed etichetta le buste sotto vuoto; ogni colore è legato ad uno dei Timer settati sul modello *Diamond*.

Nastro rosso

9FX1145

Nastro blu

9FX1146

Nastro giallo

9FX1147



Sensore di temperatura al cuore (Pt100)

Questa sonda di temperatura al cuore è concepita per l'utilizzo con il modello *Diamond* per ottenere una cottura ad alta precisione.

per *Diamond*

9FX1150



Termometro manuale digitale

Tiene monitorato l'esatta temperatura al cuore di tutti i prodotti che sono in cottura.

Termometro manuale digitale

9FX1151



Cavo adattatore d'interfaccia USB

Permette di collegare il tuo *Diamond* ad un PC via USB quando si utilizza il software *Easy fusionchef*.

per *Diamond*

9FX1161



RS232 cavo d'interfaccia

Collega il *Diamond* al PC quando si utilizza il software *Easy fusionchef*.

per *Diamond*

9FX1162



“I termostati *fusionChef* di Julabo sono estremamente versatili in quanto sono adatti a soddisfare le diverse necessità della cucina sottovuoto a bassa temperatura, preservando la struttura organolettica del pesce, della carne, della frutta e della verdura...”

Heiko Antoniewicz | New Daring Cuisine Antoniewicz GmbH | Germania

Petto d'anatra Miral con purea di barbabietola e bietole

di Heiko Antoniewicz

Confezionare sottovuoto il petto d'anatra con l'artemisia e cuocere nel **fusionchef** a 62°C per 20 minuti; toglierlo e passarlo brevemente in padella fino a che la pelle sia dorata. Porzionarlo in parti uguali.

Ridurre l'intingolo fino alla consistenza desiderata e lasciare in infusione i chicchi di caffè per 5 minuti, filtrare e addensare usando un po' di fecola di maranta.

Bollire la barbabietola in acqua molto salata con il cumino e l'aceto fino a che diventa soffice, pelarla quando è ancora calda e tagliarla in una dadolata di 3 mm. A piacere rosolarla nel burro. Passare al mixer fino ad ottenere una purea gli scarti della barbabietola con il brodo di pollo e condire bene.

Portare a bollore il vino bianco con lo zucchero e le spezie, togliere dal fuoco per un attimo e poi riportare a bollore una seconda volta. Addensare la salsa con Xanthano. Tagliare la pera a fettine regolari, eliminare i semi, prepararla e cuocerla nel bagno. Saltare la bietola in padella con il burro e condire bene.

Porzionare il petto d'anatra e impiattarlo. Disporre la dadolata di barbabietola. Fare un letto con la purea e adagiarvi le pere. Guarnire con le mandorle a lamelle e servire con la bietola. Irrorare con il sugo d'anatra all'aroma di caffè e servire.

Questa ricetta è gentilmente offerta da Heiko Antoniewicz. Per ulteriori ricette, visitate il sito www.fusionchef.de.

Puoi scaricare questa o qualsiasi delle numerose ricette direttamente sul tuo cellulare; avrai la lista della spesa sempre con te.



Ingredienti

2 petti d'anatra Miral	1 pera Williams
1 rametto di artemisia	150 ml di vino bianco
100 ml di intingolo d'anatra non ridotto	40 gr zucchero
10 gr di chicchi di caffè Arabica/Robusta	1 pezzo di anice stellato
Fecola di maranta	1 seme di cardamomo
	½ bacca di vaniglia
	½ cucchiaino di Xanthano
50 ml brodo di pollo	
100 gr di barbabietola	100 gr di insalata di bietola
Cumino	20 gr burro
1 spruzzata di aceto di vino bianco	Mandorle a lamelle come guarnizione
20 gr burro	

Tempo di realizzazione: 90 Min.

Tempo di cottura: 20 Min.

“Ho lavorato con circolatori di diversi modelli e marchi ma d’ora in poi non più! Questo circolatore è quello che si adatta perfettamente ai miei piatti che cucino al Mozaic; inoltre è ideale anche per le dimostrazioni che facciamo nelle nostre scuole di cucina. E abbastanza piccolo per essere facilmente trasportabile ma altrettanto potente. La maggiore differenza con i prodotti della concorrenza risiede nella precisione e nella sensibilità di misurazione del termostato. Questa è una caratteristica essenziale se si vuole ottenere la perfezione. Raccomando caldamente il modello *Diamond M* di **fusionchef**.”

Chris Salans | Chef | Mozaic | Bali



Internet

Cerchi ulteriori informazioni sul Sous Vide?
Visita il nostro sito internet e beneficia delle ultime novità sempre aggiornate sulla cottura Sous Vide.

Alla ricerca di un' ispirazione?

Video, libri e corsi di cucina ti permetteranno di utilizzare il tuo **fusionchef** ogni giorno. Guarda i video e leggi i manuali cosicché potrai cucinare Sous Vide senza errori.

Perché non risparmiare?

La nostra strumentazione produce risultati sensazionali in termini di gusto e di risparmio. La sezione FAQ permette di ottenere spiegazioni anche su dettagli non riconoscibili a prima vista. Per esempio lo sai che con la nostra attrezzatura puoi risparmiare energia? Leggi maggiori informazioni su come risparmiare soldi nella tua cucina.

Perché non risparmiare?

Non te la senti di cucinare oggi? Sei in vacanza e cerchi un ristorante che cucini Sous Vide? Nessun problema. La lista dei ristoranti **fusionchef** ti fornisce la soluzione ideale. Puoi cenare fuori e gustare specialità culinarie in tutto il mondo.

Incontriamoci su
www.fusion-chef.it oppure su **www.fusionchef.de**
ed entra a far parte della rivoluzione culinaria.



Su YouTube puoi trovare video
e suggerimenti utili forniti da
chef rinomati



Informazioni, assistenza tecnica e supporto a livello mondiale



GERMANY | USA | JAPAN | CHINA | SINGAPORE | FRANCE | ITALY |
NETHERLANDS | UNITED KINGDOM | KOREA | INDIA | LATIN AMERICA

Contatto

Ci si riserva il diritto di apportare cambiamenti in qualsiasi momento e senza preavviso | Stampato in Germania
JULABO No.1.935.2414/0714

fusionchef by Julabo
Julabo Italia s.r.l.
Via Prestinari 2
20158 Milano / Italia

Tel. +39 02 39325483
Fax +39 02 39317064
info@fusion-chef.it
www.fusion-chef.it

Join us on



fusion *Chef*™
by **Julabo**