

# saber y sabor

revista técnico profesional de restauración y hostelería | enero '12 | nº 134 | e-restauracion.com



## ganan ellas

tres mujeres completan el podium del C<sup>3</sup>

y además: XAVI DONNAY | RAFA DELGADO | JÜRGEN KOENS | JORDI PUIGVERT | DANI GARCÍA | DANIEL LINDEBERG ...

Cocción  
al Vacío

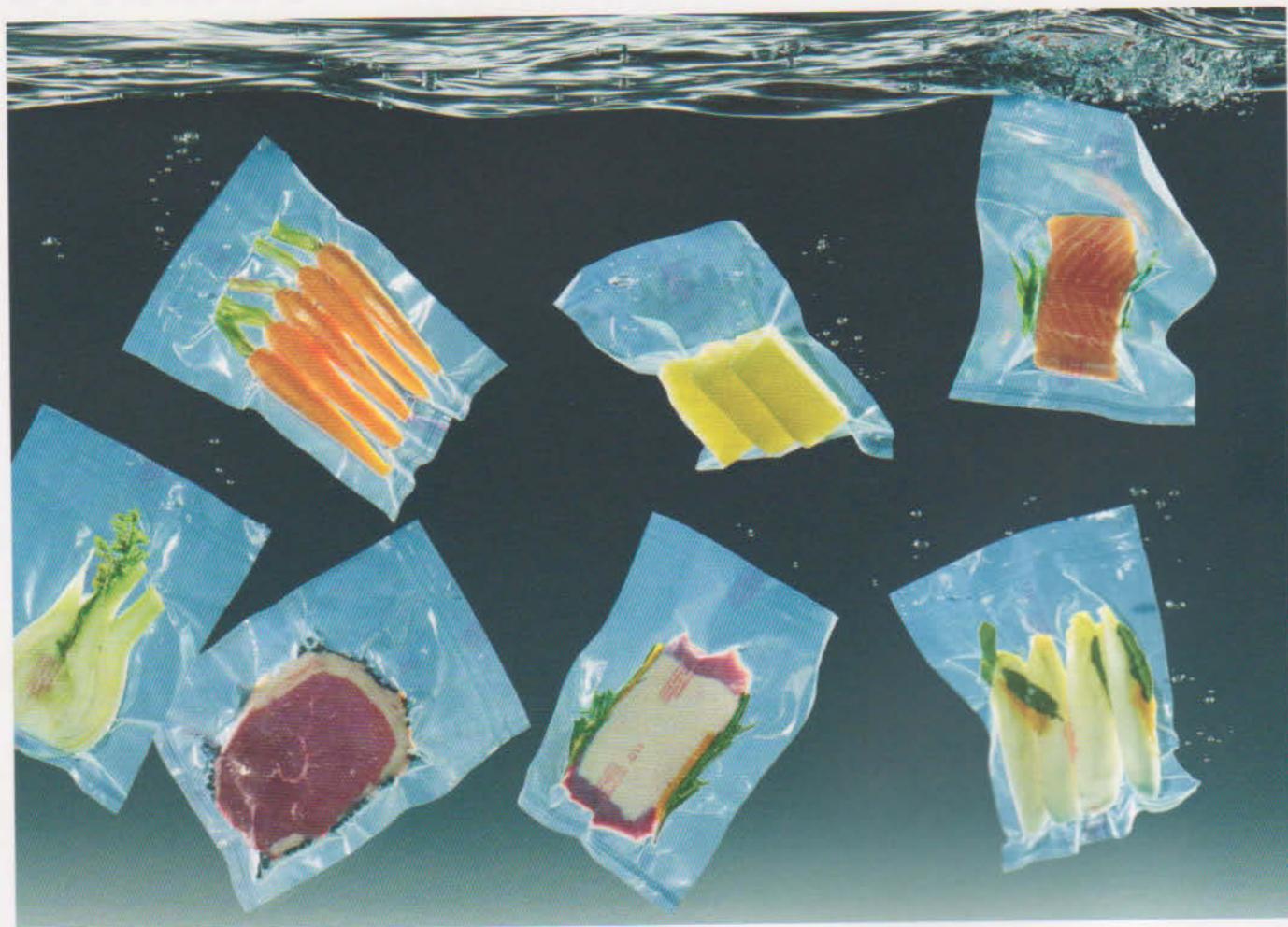
premium sous vide collection

Más información  
sobre Sous Vide,  
consejos y trucos en  
[www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)

fusion Chef<sup>TM</sup>  
by Julabo



## FUSIONCHEF DE JULABO más control en la cocción al vacío



El revolucionario método de cocción al vacío marcó un importante punto de inflexión en la historia reciente de la gastronomía mundial al calentar los alimentos durante largos períodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. Tras haber estudiado en profundidad esta técnica y su evolución, la firma Julabo ahora mejora su rendimiento con el innovador Fusionchef, que implica la regulación precisa de la temperatura a través del baño de agua entre  $\pm 0.03^{\circ}\text{C}$ . El fabricante propone circuladores de inmersión de última generación que evitan que la temperatura supere estos límites, ya que una mínima variación podría afectar. De manera opcional, estas máquinas pueden incluir también potentes termostatos que controlan con exactitud la temperatura en el corazón del alimento. La monitorización permite aplicar exactamente la temperatura deseada en el transcurso de la cocción, ya sean carnes, pescados y vegetales.

Esta línea Fusionchef consiste en doce modelos diferentes para todas las necesidades de las cocinas profesionales. Ofrece un amplio abanico de posibilidades con circuladores de baño de todas las medidas,

**JULABO LANZA FUSIONCHEF, UNA NUEVA GENERACIÓN DE CIRCULADORES DE INMERSIÓN QUE SON EL RESULTADO DE LAS ÚLTIMAS INNOVACIONES EN EL CAMPO DE LA COCCIÓN AL VACÍO. CON ESTA NOVEDAD NO SOLO SE GANA EN COMODIDAD Y PRESTACIONES, SINO QUE SE CONSIGUEN PRODUCTOS CON MÁS SABOR CONTROLANDO LA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE MANERA PRECISA.**

desde las más pequeñas a las más grandes. Todas las unidades se comercializan con una resistente tapa de acero inoxidable y están equipadas con protección antivapor.

La bomba de circulación integrada proporciona una óptima distribución de la temperatura en el baño. Además, una rejilla de protección de seguridad de acero inoxidable protege los alimentos sellados al vacío de la bomba y calentador. Asimismo, los tiempos y la temperatura de cocción pueden ser controlados individualmente o programados y memorizados para futuras cocciones.

Fusionchef también incluye abrazaderas especiales para contenedores desde medio litro a un litro de capacidad. Las abrazaderas iSi Gourmet vienen acompañadas de recipientes especiales para guardar las salsas a la temperatura deseada.

En definitiva, Fusionchef permite mejorar de manera drástica la seguridad alimentaria y el sabor de los productos cocinados al vacío por inmersión. Sus posibilidades son innumerables. Más información técnica y específica en [info@fusionchef.de](mailto:info@fusionchef.de).

