



Thermostats d'immersion

* Le meilleur de l'emballage



MULTIVAC
BETTER PACKAGING®

Thermostats d'immersion

La « cuisson sous vide », également connu sous le nom de « cuisson à basse température », a été développé en 1970 par le Français Bruno Goussault pour réduire les pertes occasionnées par la cuisson. Par comparaison avec les méthodes de cuisson traditionnelles, le résultat fut sensationnel. Les pertes dues à la cuisson ont pu être réduites de 40 % à moins de 5 %.

Les mets cuits, de manière non agressive, sous vide à basse température ont pour effet secondaire agréable d'excellents résultats qualitatifs. Le goût des aliments est intensifié, les vitamines, oligoéléments et sels minéraux sont conservés et les matières grasses non transformées.

En raison de la température constante des thermostats d'immersion de jusqu'à $\pm 0,03$ °C, le poisson, la viande ou les légumes peuvent être cuits exactement à la température souhaitée. Une fois la température désirée atteinte, celle-ci peut être conservée durant des heures. Le risque de faire trop cuire est quasi impossible. Grâce au fluide que produit l'eau, la température est identique en tout point de la cuve utilisée.

Si au lieu du Cook & Serve (Cuire & servir), on opte pour la méthode du Cook & Chill (Cuire & réfrigérer), cela permet d'augmenter la durée de conservation des produits. Grâce au procédé de la cuisson sous vide, les plats précuits peuvent être servis à tout moment et conservent leur qualité d'origine.

La cuisson des plats a lieu au calme, en dehors des coups de feu. Le procédé de la cuisson sous vide constitue ainsi une véritable alternative aux méthodes de cuisson traditionnelles.

Cuisson sous

Avantages de la cuisson sous vide

- Garantie d'une haute teneur en éléments nutritifs
- Pas d'oxydation des aliments
- Concentration des arômes naturels
- Favorise l'absence de temps improductif
- Plus longue conservation sans perte de qualité
- Réduction des pertes liées à la cuisson de près de 35 %
- Le goût naturel des aliments est conservé
- Réduction des coûts de marchandises car moins de perte en cuisine et en stockage
- Fraîcheur, couleur et texture sont conservées jusqu'à l'utilisation
- Résultat final fiable grâce aux thermostats d'immersion qui maintiennent une température constante de $\pm 0,03$ °C
- Les aliments ne sèchent pas à la cuisson, les pertes liées à la cuisson sont donc minimales



Thermostat d'immersion MV-1

Avec pince de fixation utilisable pour cuves jusqu'à 50 litres

Le thermostat d'immersion MV-1 est conçu pour mettre en température des récipients ou des casseroles jusqu'à 50 litres de contenance. Les appareils sont livrés équipés d'une pince de fixation permettant de les fixer sur des parois d'une épaisseur maximale de 26 mm. Grâce à la pince, il est possible de les installer facilement et rapidement sur des cuves déjà existantes, telles des casseroles ou des bacs gastronomiques. Toutes les parties immergées sont en inox ou en plastique de première qualité. La profondeur d'immersion est de 16,5 cm. Une pompe de circulation assure une répartition uniforme de la température dans le récipient grâce à l'eau qui s'écoule en continu.

Caractéristiques :

- Pompe de circulation garantissant une température constante
- Cuve en acier inoxydable
- Signal acoustique signalant toute baisse de niveau
- Temporisateur
- Grille de protection
- Pare-vapeur spécial du dispositif électronique
- Affichage LED
- Film de protection contre les éclaboussures



Thermostat sur pont MV1-27

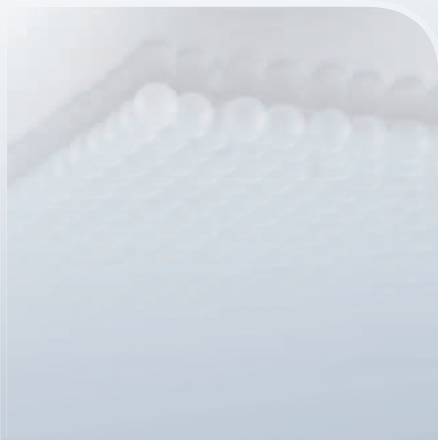
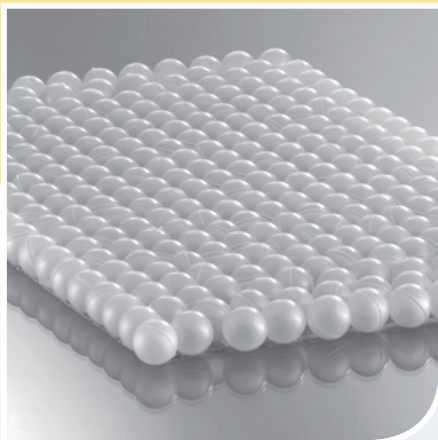
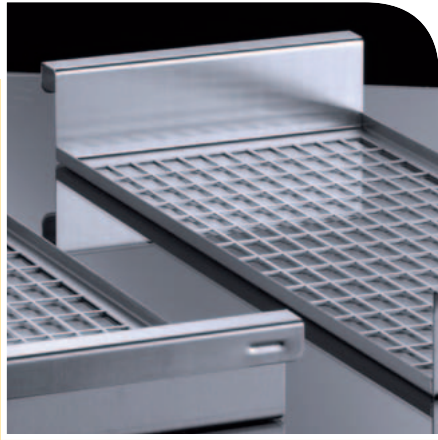
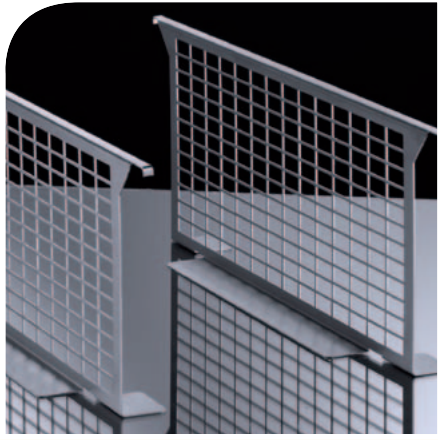
Les caractéristiques techniques du thermostat sur pont MV1-27 sont identiques à celles du thermostat d'immersion. Le MV1-27 est livré, en outre, monté sur un pont stable en acier inoxydable, directement posé sur une cuve en inox d'un volume de 27 litres, avec le couvercle adapté. Cette solution compacte est idéale pour les cuissons longues, car l'unité fermée permet de réduire au minimum la vapeur d'eau et la consommation électrique.



Accessoires

Pour les thermostats, nous recommandons les accessoires suivants :

- **Grille de séparation pour MV1-27**
La grille de séparation sert à diviser la cuve et est particulièrement recommandée pour les opérations à la carte.
- **Grille de protection pour MV1-27**
Les deux grilles de protection sont tout simplement placées sur le bord de la cuve afin de maintenir sous l'eau les sachets sous vide en suspension.
- **Support iSi Gourmet 0,5 litre pour MV1-27**
Ainsi, vous pouvez fixer de manière stable votre iSi Gourmet Whip 0,5 litre sur le bord de la cuve et obtenir exactement la température souhaitée.
- **Support iSi Gourmet 1,0 litre pour MV1-27**
Ainsi, vous pouvez fixer de manière stable votre iSi Gourmet Whip 1,0 litre sur le bord de la cuve et obtenir exactement la température souhaitée.
- **Billes anti-vapeur (par 1 000 pièces)**
Les billes anti-vapeur servent à réduire les pertes de chaleur, l'évaporation, l'entrée d'oxygène, les odeurs et l'influence de la lumière. Idéal en l'absence de couvercle adéquat.
- **Grande pince de fixation pour MV1**
La large pince permet une fixation optimale des thermostats d'immersion sur des marmites jusqu'à 60 mm d'épaisseur.



Pour en savoir plus sur cette application spécifique,
consultez notre brochure

Cuisson sous vide