



Abatidor de temperatura.

¿Que es un abatidor de temperatura?

Los abatidores de temperatura permiten llevar un alimento desde una temperatura de +70/ +80° C a una temperatura de +3° C en el corazón, Del alimento en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación. La bajada rápida de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal. Utilizando el abatidor de temperatura para congelación rápida, llegamos a una temperatura de -18° C en el corazón del producto en un tiempo de 4 horas evitando así la formación de macro cristales.

Aplicaciones

Este sistema y racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular los comedores corporativos, los hospitales, los hoteles, los restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes. También las charcuterías y rostiserías de calidad pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

Otras ventajas

Con los abatidores rápidos se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

- Reducir la pérdida del peso debida a la dispersión de la humedad natural de la comida cocida.
- Efectuar compras de cantidades mayores de alimentos a precios mejores.
- Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- Reducir drásticamente los deshechos de las elaboraciones y de los alimentos no tratados



Modo de trabajo con el abatidor de temperatura

El sistema ideal de trabajo con un abatidor de temperatura es complementarlo con un horno de convección, una envasadora al vacío y un congelador vertical.



Cocinar el alimento en un horno de convección, a continuación se introduce el alimento ya cocinado en el abatidor de temperatura llevando el producto de los +70°C o 80°C de la cocción a los +3°C en el menor tiempo posible o sea dentro de los 90 minutos para conservación. Si lo que necesitamos es congelar el producto ya cocinado necesitaremos 240 minutos aproximadamente. Una vez llevado el alimento a su temperatura de conservación/ congelación lo envasamos al vacío para un mantenimiento óptimo. A partir de este punto solo nos queda conservarlo en frigoríficos o congelador dependiendo de lo que nos interese. Una vez necesitemos el producto podremos servirlo descongelado y calentado en microondas o preferiblemente en horno conservando todas sus propiedades nutritivas con un producto tierno, jugoso y sabroso como recién cocinado.

El abatidor de temperatura permite programar el trabajo en la cocina utilizando tiempos muertos para producir lo que se usará durante toda la semana. Con el uso correcto del abatidor se obtendrá menos sobras, más ahorro de tiempo, más ganancia y un producto sano y sabroso.