

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

SARTÉN de Cocción al Vacío **NILMA - SALSAMAT SV**



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

SALSAMAT SV - SALES INFORMATION

SARTÉN BASCULANTE DE COCCIÓN AL VACÍO CON MEZCLADOR RASCADOR

CREADA PARA LOS COCINEROS MÁS EXIGENTES

SALSAMAT SV es una sartén basculante con mezclador diseñada para cocinar al vacío. Este aparato especial es idóneo para usarse en restaurantes, laboratorios, establecimientos de especialidades gastronómicas, pequeñas industrias alimentarias y de comida preparada.

Es especialmente adecuada para hacer mermeladas, cocinar rellenos, dorar carne, sofreír verduras, cocer salsas y boloñesa, hacer estofados, goulash y arroces.



Además de las innumerables ventajas prácticas y económicas que ofrecen las SALSAMAT estándar, el modelo **SV** también permite cocinar alimentos al vacío. Esto se consigue creando presión negativa en el interior de la sartén, cuya tapa cierra herméticamente; de esta forma se reduce la temperatura a la que hierve el producto y se realiza una cocción más delicada.

Además, al no haber aire en el interior de la cuba, la falta de oxígeno evita que se oxide el producto, por lo que los alimentos mantienen un color vivo y natural.

Otra ventaja de la cocción al vacío es que mejora el sabor de los alimentos. En efecto, cuando se cocina a temperaturas más bajas, el alimento conserva un porcentaje más alto de vitaminas y proteínas, lo que mejora su valor nutritivo, su sabor y su aroma.



SALSAMAT SV se puede equipar con un PLC con interfaz de pantalla táctil y conectar con el programa interactivo CCMP para gestionar las recetas y la trazabilidad completa de los ingredientes, así como para controlar todos los parámetros de APPCC.

SALSAMAT SV está equipada con un mezclador automático, un accesorio imprescindible que evita que el producto se pegue al fondo y permite removerlo con la tapa cerrada. Al terminar la cocción, basta con apretar el pulsador de basculación de la cuba para descargar automáticamente el producto en el carro correspondiente.

SALSAMAT SV

Sartén basculante de cocción al vacío con mezclador



SALSAMAT SV se presenta en dos modelos de 40 y 65 litros, ambos de funcionamiento eléctrico.

SALSAMAT SV es una máquina de gama alta, creada para los cocineros que quieren realizar platos con el máximo nivel de presentación y sabor.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

