



# ЛЬДОМИКСИНГ

- Льдомиксеры или пакоджеты применяются сегодня очень активно в Западной Европе в лучших кулинарных школах. Суть работы устройства - взбивание абсолютно любого продукта, любой консистенции в однородную массу в замороженном состоянии. Конечный пастообразный продукт соответствует по консистенции сарбету.
- Принцип работы льдомиксера - быстрая обработка с особой частотой вращения насадки и особая геометрия самого венчика. Сарбетываемые таким образом не всегда бывают сладкими. Известнейшие шеф-повара - Блюменталь и Ферран Адрия делают рыбные льдомиксинги или сарбетыв из вареных овощей.
- Экономический эффект льдомиксерного блюда - его уникальность и органолептическая эксклюзивность при крайне низкой материальной себестоимости.

# Низкотемпературная тепловая обработка

- Низкотемпературная тепловая обработка мясных продуктов - наиболее прогрессивный и экономичный подход в приготовлении пищи. Долгое вываривание «проблемного» мяса не очень хороших кусков с большим процентом «жиловки» при температуре от 55-63 °С позволяет развязывать жесткие взаимосвязи тканых узлов и делать мясо потрясающе мягким.
- Современные насадки на гастрономические тары с роторной системой вращения нагревательных элементов позволяют легко и не дорого решить проблему внедрения новой технологии на кухне. Теперь не нужно покупать дорогостоящий пароконвектомат. Роторная насадка крепится к бортам кастрюли или гастротары и, согласно заданной программе контроллера вываривает мясо на протяжении 3-4 часов.
- В сущности, процесс приготовления пищи в кокотнице заключается в тепловой обработке мяса, рыбы, овощей или фруктов под плотно закрытой крышкой, так что все ароматные пары сохраняются и дают основу восхитительному соусу. Я запекаю свиное филе в кокотнице с поразительным результатом. Того же результата можно добиться используя роторную насадку.

## Декарбонайзер

- Уникальное инновационное устройство позволяет очищать гастроемкости в течение 20 минут до полной стерильности и отполированного блеска.
- Устройство имеет центрифугированную камеру, начиненную сотнями стальных подшипников.

# Саладетта

- Саладетты - специализированное оборудование для цеха по приготовлению холодных блюд и салатов.
- Саладетта представляет собой холодильный стол со встроенным охлаждаемым объемом (-2..+8С), где располагаются гастроемкости для хранения различных ингредиентов.
- Когда салат состоит из разных ингредиентов (помидоров, огурцов, яиц, картофеля, лука и т.п), повар может быстро приготовить его каждый раз после получения заказа в ресторане.
- Благодаря этому оборудованию, повару не нужно хранить продукты питания в холодильнике или холодильном столе и каждый раз открывать дверь и брать продукты из шкафа или стола. Он может просто взять их из гастроемкостей.
- Продукты питания в саладеттах хранятся при низких температурах, что позволяет избежать ухудшения качества питательных веществ, а также избежать роста бактерий.

## Станция перекачки, дозации и упаковки

- FILL BAG 5000 CLIP. Для супов и жидких блюд.
- Включает в себя приспособление для подключения к варочному оборудованию NILMA (MIX-MATIC 500, MIX-MATIC 1000, SALSAMAT 500), дозирующий механизм, установку для розлива в пакеты (от 1 л до 8 л) и клипсатор (ручной или автоматический).
- Подключается к магистрали сжатого воздуха (компрессору).

# МОДУЛЬ ВОДЯНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

- Мобильный водный охладитель Nilma прост в использовании и подключении. В дополнение к охлаждению клипсованных пакетов он также может быть использован для других целей, например для охлаждения еды, подготовленной на кухне.
- Сила подачи воды может быть установлена в зависимости от типа упаковки и продукта. Машина имеет легкое управление, средства управления и подъема емкости гарантируют легкую загрузку и разгрузку емкостей и продукта.

# КОНВЕЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ И ОХЛАЖДЕНИЯ

- После того, как температура запаянного или клипсованного продукта достигла  $90^{\circ}\text{C}$  при первичной пастеризации, срок годности продукта равен от 5 до 10 дней при температуре хранения  $5^{\circ}\text{C}$ .
- Для того чтобы увеличить срок годности от 3 до 6 месяцев Nilma дает возможность устанавливать время пастеризации от 1 до 21 минуты путем прохождения продукта в емкостях или упаковках через воду при температуре  $90^{\circ}\text{C}$ .
- Такой способ улучшает качество свежих продуктов питания. После пастеризации Nilma предлагает соответствующие модули охлаждения.

# Тендерайзер

- Он предназначен для придания мясу рыхлой консистенции, что позволяет ускорить процесс приготовления продукта и значительно экономит время.
- Это ручной рыхлитель для отбивания мяса свинины, курицы, индейки, телятины, баранины, а также рыбы и других продуктов. В отличие от отбивки молотком, обработка мяса тендерайзером не нарушает структуру мяса и его внешний вид. Мясо прокалывается в сотнях мест острыми ножами тендерайзера, благодаря чему оно становится мягче. Тендеризация также способствует равномерному распределению рассола и специй по объему мяса при мариновании.
- Тендерайзер Eggingen имеет 48 заостренных лезвий прямоугольного сечения. Такая (а не круглая) форма лезвий не дает проколотым отверстиям затягиваться, поэтому тендерайзер Eggingen гораздо эффективнее "игольчатых" тендерайзеров первого поколения. Отложив в сторону молоток для отбивания мяса, и воспользовавшись тендерайзером, Вы убедитесь в том, что любое мясо без костей после рыхления жарится гораздо быстрее и остается мягким и сочным.
- Разрыхлённое с помощью Тендерайзера мясо лучше сохраняет вкусовые качества, оставаясь при жарке мягким и сочным.
- При обработке Тендерайзером, волокна продукта травмируются меньше, чем при обработке молотком, а соединительные ткани, наоборот, максимально разрушаются.

## Гриль факира

- Разогретая стальная поверхность быстро доготавливает куски мяса, без добавления масла

## ДЫМОВОЙ ПИСТОЛЕТ

- Позволяет обдувать опилочным дымом уже готовые блюда и придавать им запах копчения/приготовления на костре

# Диспенсер для экономного расходования растительного и оливкового масла

- Диспенсер позволяет настраивать дозирование одного впрыска масла