



Chef programok

Okos, intuitív, fejlett vákuum!!

Az Orved a Top Chefekkel együttműködve olyan innovatív technikákat fedezett fel, amelyek biztosítják a **termékek legjobb konzerválását, meghosszabbítják az eltarthatósági időt**, megőrzik az ételek eredeti ízét és olyan speciális folyamatokat hajtanak végre, amelyek normális légköri nyomáson nem lennének lehetetlenek.

Ezzel egyszerűsítjük és automatizáljuk a vákuumozási eljárást. Számos manuális műveletet optimalizálunk és fejlesztünk, amelyek általában hosszú időt és állandó felügyeletet igényelnek.

Ételét **mindig ugyan olyan minőségben és csökkentett költségekkel** készítheti el, megtakarítva az elkészítéshez szükséges időt. Mindemellett néhány másodperc alatt készített szolgálhat fel a nap bármely szakában - nulla várakozási idővel - ügyfeleinek.

Kihasználjuk a különböző nyomásszinteket olyan **eljárások végrehajtására, amelyek lehetetlenek lennének a normál földi légköri viszonyok mellett.**

Mit tehet az Orved Chef programjainak segítségével? Különleges hatásokat érhet el olyan eljárások esetében, mint a **pácolás, az aromák kivonása, az infúziók elkészítése, a kagylók tisztítása és még sok más.**

A legegyszerűbbektől a legösszetettebb receptekig, az első összetevőtől a tálalásig; az Orved Chef programok végig kísérik Önt a műveletek során.

Miért hasznosak az Orved Chef programok?



A termékek eltarthatóságának növelése



Ízek, aromák, zamatok fokozása



Automatikus előre beállított programok



Programok speciális előkészítésekhez



Korlátlan kreativitás



Chef eredmények

Marinálás/pácolás

Pácoljon percek alatt: konstans eredmények teljesen automatikus módon, felügyelet nélkül. A pácolás funkció biztosítja, hogy a termékek alaposabban és intenzívebben szívják fel a pácot. Egyszerűen helyezze a pácolt terméket a kamrába, és indítsa el az előre beállított programot. Az intelligens szoftver úgy van programozva, hogy lüktető ritmusban szívja be a levegőt, ami megnyitja a hús sejtszerkezetét. Ez lehetővé teszi a pác optimális behatolását a rostokba. Csupán egy rövid ciklussal olyan eredményt érhet el, amely a hagyományos módszer alkalmazásával több mint 24 órát vesz igénybe. Vákuumtasakokhoz és konténerekhez is elérhető.

Infúziók

Ez az előre beállított program biztosítja, hogy a gyógynövények és fűszerek íze - az ozmózis révén - folyékony termékekbe kerüljön, csökkentve ezzel a termék oxidációját és meghosszabbítva annak eltarthatóságát. Ez a vákuum eljárás néhány perc alatt kivonja a teljes aromát az esszenciális olajok megváltoztatása nélkül, garantálva az egyedi és intenzív ízt. Készítsen friss leveseket, különleges olívaolajokat, hideg infúziókat, új koktélokot, hideg sört...

Kagylók tisztítása

Homok és puhatestű törmelék tisztítására és eltávolítására tervezték. Megtisztítjuk a homoktól a kagylót - szimulálva természetes környezetüket - megváltoztatva a víz nyomását, ahogy az az óceánban történik. Konstans, biztos eredmények és rövid előkészítési idő: egy speciális vákuumciklussal olyan hatást érünk el, amely egyébként 12/24 órát igényelne!

Hús puhítása

Különleges program a hús megpuhítására súlyvesztés vagy minőségromlás nélkül. A vákuumszenzornak és az intelligens szoftvernek köszönhetően a vákuumozás során elszívott levegő lüktető mozgását hozzuk létre, megnyitva a hús szerkezetét és megnyújtva a rostokat. Néhány perc alatt a hús sokkal lágyabb és szaftosabb állagú lesz, mint valaha.

Szósok

Ezzel a teljesen automatikus programmal elkerülhető a szósok, gyümölcslevek és folyékony termékek vákuumozás során történő kihabzása és kiömlése, teljes vákuum (99,8%) elérése mellett. Ez a vákuumszint csak az Orved gépekkel érhető el; az optimálisan, vákuum szenzor által vezérelt szintenként történő vákuumozásnak köszönhetően. Ennek legfőbb előnye: a folyékony termékek hosszabb eltarthatósága, mely átlagosan a normál idő 7-szerese. Ezenkívül előnyök még: nincs nedvesség-, súly- és ízvesztés; a szivattyú és a vákuumkamra védett a szennyeződéstől; teljesen automatikus ciklus, ezért nincs szükség felügyeletre.

Sűrű mártások

Ez magában foglalja a Mártások program összes előnyét, de kifejezetten krémes termékek (például tökkrem vagy zöldségpüré stb.) előállítására alkalmas. A krémet a nyomásszabályozó keveri össze, így bársonyosan sima és fényes lesz.

Szilárd összetevők és töltelékek

Kompaktabbá és homogénebbé teszi a tésztákat és a töltelékeket. Tökéletes a kannelloni töltelék jobb összekeveréséhez, vagy a hús előkészítéséhez hamburger formázásra.

Védőgáz (váltakozó vákuumozással)

Ez egy szekvenciális VÉDŐGÁZ program, amely felváltva alkalmazza a vákuumciklusokat és a gázinjekciókat. Ideális kész cukrászati termékekhez és töltött tésztákhoz (ravioli, tortellini, cannelloni), különböző belső és külső textúrákkal. Az inert gáz befecskendezésének köszönhetően elkerülhető a belső részek, töltelékek szivárgása vagy a termék törése a vákuumozás során. A két szint (a "puha" és az "erős") a termék töltelékének finomsága szerint különböznek egymástól.

Tészta alapok

Annak érdekében, hogy az összes, termékben megszorult levegő magas folyadékkontroll mellett kerüljön ki az élelmiszertermékből, elkerülje a tasakból történő kiömlést. Ideális tej és tojás alapú krémekhez és szószokhoz, amelyek hajlamosak gyorsan kihabzani. Homogén és fényes terméket készít. Biztosítja a termék 99,8% -os vákuumban történő csomagolását a hosszú eltarthatóság érdekében. Teljesen automatikus, nem igényel felügyeletet.

Fagylalt alapok

Tökéletesen csomagolja a különböző fagylalt alapokat: a sorbet alapoktól a bonyolultabb alapokig (például piztácia, mogyoró és szárított gyümölcsöt tartalmazó alapok). 5 szint választható, különböző krémes állag eléréséhez. Optimális, vákuum szenzor által vezérelt vákuum folyadékszabályozással a tasakból történő kiömlés elkerülése érdekében. A csomagolási ciklus semmilyen felügyeletet nem igényel. A végső vákuumszint 99,8% a „gelato” alap hosszú eltarthatóságának érdekében.

Húsok

Tökéletesen csomagol bármilyen típusú húst: lelassítja az oxidációt és csökkenti a hús léveszteséget. A vákuum szenzornak köszönhetően a termék térfogatának megfelelően optimalizálja a vákuumciklusokat, és a lezárási fázisban megállítja a hús nedvességtartalmának párolgását. Tartalmazza a lágy levegő funkciót, mely alkalmazásával a levegő fokozatosan tér vissza a kamrába. A vákuumtasak - a csomagolás jobb esztétikai eredménye érdekében - ellenőrzött módon öleli körbe a terméket, továbbá ezáltal a termék és a vákuumtasak is optimálisan védetté válik a külső behatásokkal szemben. Éles termékekhez is használható.

Csirke

Ez magában foglalja a Hús program összes előnyét, de leginkább a fehér húsok esetében alkalmazható. Úgy tervezték, hogy tökéletesen csomagolja az üreges, finom és törékeny csontokat tartalmazó húst (pl. Csirke, nyúl). Alkalmazásával elkerülhető a csontok törése és a csontok elfeketedése.

Halak

Előre beállított program az összes hal csomagolásához víz elpárolgás és ízvesztés nélkül. A vákuum-szenzor vezérlésével elkerülhető a friss halak folyadék tartalmának túlzott vesztesége, így megmarad annak frissessége, minősége és esztétikus megjelenése.

Friss tészta

Az inert gáz bevezetésének köszönhetően elkerülhető a friss tészta összetörése és morzsolódása, még akkor is, ha érintkezésbe kerül a zacskóval. Megakadályozza a nedvességtartalom párolgását és segít megóvni a terméket (védőgázban) annak biztosítása érdekében, hogy a friss tészta tulajdonságai az idő múlásával ne változzanak. A vákuum szenzor optimalizálja a vákuumciklust és a gázmennyiséget a termék térfogatának és a tasak méretének megfelelően. Kerüli a gázpazarlást, optimalizálja a csomagolási időt a hosszú eltarthatóság biztosítása érdekében.

Péksütemények

Ideális mindenféle péksütemény eltarthatóságának megőrzéséhez (védőgázban), különösen azok termékek esetében, amelyek kívül ropogósak és belül puhák. Az összes megszorult levegőt kivonja az élelmiszertermékből, és inert gázzal helyettesíti azt. Az inert gáz adagolása megakadályozza a termék összezúzását, még akkor is, ha érintkezésbe kerül a zacskóval. A vákuum szenzor optimalizálja a vákuumciklust és a gázmennyiséget a termék térfogatának és a tasak méretének megfelelően. Kerüli a gázpazarlást, optimalizálja a csomagolási időt a hosszú eltarthatóság biztosítása érdekében.

Zöldségek

Ideális zöldségek csomagolásához, elkerülve az oxidációt és a minőségromlást. Minden típusú kemény zöldséghez (pl. tök és sárgarépa stb.) használható.

Desszertek

A csomagolási ciklus először eltávolítja a levegőt a termékekből, majd inert gázzal helyettesíti. Ideális mázas édes termékekhez. Az inert gáz bevezetése megakadályozza a termék összezúzását, amikor a tasakkal érintkezik.

Porok és fűszerek

Valamennyi könnyű terméket nehéz vákuumgéppel csomagolni, mivel a vákuumozás során a termékek hajlamosak a vákuumkamrában arrébb repülni. Ezt a programot úgy tervezték, hogy minden illékony terméket ellenőrzött módon tökéletesen csomagoljon. A vákuumszenzor és a gép szoftvere megakadályozza, hogy a porok a vákuumfázis alatt felemelkedjenek és elhagyják a tasakot. A port és a fűszereket így 99,8% -os vákuumba lehet csomagolni, rövid idő alatt és felügyelet nélkül; anélkül, hogy aggodnunk kellene a termék kamrában történő szétszóródásától.