

premium  
sous vide collection



**Fusion Chef**™  
by **Julabo**



## La tecnica sous vide

Sous Vide, comunemente conosciuta come cottura a bassa temperatura, fu introdotta dallo scienziato Francese Dr. Bruno Goussault negli anni 70'. Questo nuovo metodo di cottura garantisce il rispetto della alta qualità e la riproducibilità delle caratteristiche organolettiche dei prodotti quali carni, pesci e verdure.

Per creare questo metodo che garantisce il rispetto delle qualità e della riproducibilità durante la cottura mantenendo elevata e imm modificata l'alto valore di carni, pesci e verdure il Dr. Goussault utilizzava un termostato di circolazione da laboratorio.

Sous Vide letteralmente significa 'sotto vuoto'. Con i cibi confezionati sotto-vuoto è virtualmente impossibile "scuocerli" quando vengono cotti immersi in acqua a una ben precisa temperatura controllata. Carni, pesci e verdure si rivelano esattamente come devono grazie alla temperatura stabile di  $\pm 0.03$  °C.

Uno studio pubblicato nel 1974 dalla 'Association Internationale du Froid' di Strasburgo in Francia, ha rivelato che il metodo Sous Vide riduce il restringimento del prodotto dal 40 % a un minimo assoluto del 5 %. Inoltre, vitamine, micronutrienti e sali minerali vengono mantenuti mentre la composizione dei grassi non viene alterata, con la conseguenza di enfatizzare il gusto e la qualità dei cibi preparati con il sistema di cottura Sous Vide.

- ☑ Consistenza dei risultati
- ☑ Concentrazione dei sapori
- ☑ Assenza di Stress da cottura; cottura efficiente
- ☑ Minimo restringimento del prodotto
- ☑ Riproducibilità e precisione
- ☑ Superamento di cottura virtualmente impossibile
- ☑ Il cibo attende il cliente e non vice versa
- ☑ Durata di conservazione senza perdita di qualità

"Io sono uno scienziato molto esigente. Voglio precisione, affidabilità e lunga durata a buon prezzo. Julabo ha pienamente soddisfatto le mie esigenze. Molte grazie!"

**Dr. Bruno Goussault**  
Chief Scientist Cuisine Solutions Inc.  
and FiveLeaf CREA, USA



## FUSIONCHEF by julabo

*La fusione di alta precisione di temperatura e controllo per una innovativa cucina di alto livello.*

Lo specialista tedesco del controllo della temperatura ha creato la "Premium Sous Vide Collection" in cooperazione con i più famosi chefs a livello internazionale per soddisfare al meglio le esigenze della emergente cucina Sous Vide.

Facile da utilizzare.

Innovativa pratica e funzionale.



- ☑ Pompa di ricircolo dell'acqua
- ☑ Struttura in acciaio inossidabile
- ☑ Allarme per basso livello dell'acqua
- ☑ Temporizzatore
- ☑ Temperature programmate tasti memoria (pesce, carne, verdure)
- ☑ Temperatura al "cuore" segnale di temperatura raggiunta (acustico e visibile)
- ☑ Griglia di protezione e sicurezza
- ☑ Barriera di protezione del vapore
- ☑ Facile registrazione dati HACCP
- ☑ Calibrazione automatica intuitiva

*Le caratteristiche possono variare a seconda dei modelli*



"Il sistema è semplice e preciso e con un tocco di creatività noi siamo in grado di produrre risultati incredibili che non si pensavano raggiungibili prima."

**Emmanuel Stoobant**

Director Group of Restaurant, Singapore

## Pearl

Il modello "Pearl" garantisce una precisione di temperatura di  $\pm 0.03^{\circ}\text{C}$  in vasca o pentola fino a 58 litri. La griglia di protezione e sicurezza evita che il contenitore di plastica sotto vuoto venga a contatto con le resistenze o la pompa. La pompa di circolazione assicura una stabilità di temperatura ottimale e una distribuzione omogenea dell'acqua nel contenitore di cottura. "Pearl" può essere fissato su qualsiasi recipiente di cottura usando semplicemente il suo morsetto di fissaggio. Il temporizzatore integrato permette di controllare facilmente il tempo trascorso o il tempo rimanente di cottura.

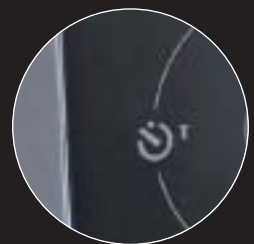
- ☑ *Struttura in acciaio inossidabile*
- ☑ Allarme per basso livello dell'acqua
- ☑ Temporizzatore
- ☑ Griglia di protezione e sicurezza
- ☑ Barriera di protezione del vapore
- ☑ Display della temperatura in  $^{\circ}\text{C}$  o  $^{\circ}\text{F}$

**Pearl No.: 9FT1000**

Tastiera antispruzzi,  
Display della Temperature  
a LED luminosi  
Display



Temporizzatore



Griglia di protezione e  
sicurezza





## Diamond

Il modello "Diamond" comprende oltre a tutte le caratteristiche uniche del modello "Pearl" delle ulteriori e innovative funzioni di serie; 3 memorie pre-programmate per 3 differenti tipi cottura, facile registrazione dei dati HACCP, e calibrazione automatica. Conveniente e professionale.

- ☑ 3 Temporizzatori
- ☑ 3 Temperature Memorizzate (pesce, carne, verdure)
- ☑ Temperatura al "cuore" gestibile con segnale di temperatura raggiunta (acustico e visibile)
- ☑ Facile registrazione dati HACCP
- ☑ Calibrazione automatica intuitiva
- ☑ Display simultaneo della temperatura impostata, temperatura attuale, temperatura al "cuore", tempo
- ☑ Controllabile via PC

**Diamond No.: 9FT2000**

Per dettagli e informazioni tecniche, prego rivolgersi  
[www.julabo-sous-vide.it](http://www.julabo-sous-vide.it)



Display con temperatura impostata, temperatura attuale, e tempo



3 Temporizzatori



Pre-programmazione  
Tasti memorie (pesce, carne, Verdure)



Sonda per la temperatura al "cuore"

“Il mio circolatore Julabo si è pagato da solo e continua a rendere molto riducendomi i costi di lavoro e i tempi, ottimizzando la resa dei prodotti senza perdite di peso ...”

**Richard Rosendale, CEC**

The Greenbrier and

USA Olympic Culinary Team Captain

## combinazioni

I modelli "Pearl & Diamond" possono essere combinati con diverse misure di vasche in acciaio da 19 a 58 litri. Basta scegliere il tuo termostato di circolazione e la vasca che desideri nelle misure S, M, L, XL. La spedizione comprenderà il kit completo con il tuo termostato montato su un ponte, un griglia di protezione, come anche un coperchio per la vasca.

Coperchio

Rubinetto di scarico

### Versione S

19 litri

**Pearl S** No.: 9FT1B20

**Diamond S** No.: 9FT2B20



### Versione L 44 litri

**Pearl L** No.: 9FT1B44

**Diamond L** No.: 9FT2B44



### Versione M

27 litri

**Pearl M** No.: 9FT1B27

**Diamond M** No.: 9FT2B27



### Versione XL 58 litri

**Pearl XL** No.: 9FT1B58

**Diamond XL** No.: 9FT2B58





## accessories

*fusionchef* di Julabo offre una vasta gamma di accessori per migliorare le tue esperienze di cottura Sous Vide. Per la lista completa di tutti gli accessori disponibili, per favore visitaci al sito: [www.julabo-sous-vide.it](http://www.julabo-sous-vide.it)

### Sonda per la temperatura al "cuore"\*

disponibile solo per il modello "Diamond"

No. 9FX1150



### Pinza "iSi Gourmet"

sicura e conveniente, monta la pinza "iSi Gourmet" per le fruste nella vasca

Pinza "iSi" da 0.5 litri

No.: 9FX1130

Pinza "iSi" da 1.0 litri Clamp

No.: 9FX1131



### Nastro adesivo di sigillatura \*

nastro per chiusura fori sacchetti vuoto (4 m)

No. 9FX1141

### Griglie di separazione

griglia di separazione vasca S No.: 9FX1121

griglia di separazione vasca M No.: 9FX1122

griglia di separazione vasca L No.: 9FX1123

griglia di separazione vasca XL No.: 9FX1124

### Griglia di contenimento

mantiene i sacchetti del vuoto sommersi

Griglie contenimento (2) per vasca S/M No.: 9FX1125

Griglie contenimento (2) per vasca L/XL No.: 9FX1126

Griglia di contenimento



Griglia di separazione



Nastro adesivo di sigillatura

\* La sonda di temperatura al "cuore" e il nastro adesivo di sigillatura da usare per campioni di controllo di riferimento. Ogni qualvolta un sacchetto sotto vuoto si rompe non è raccomandabile utilizzare il prodotto per il consumo.

un marchio di

**Julabo**  
THE TEMPERATURE CONTROL COMPANY



**fusion Chef**<sup>TM</sup>  
by **Julabo**

Julabo Labortechnik GmbH  
77960 Seelbach / Germany

in ITALIA

Julabo Italia s.r.l.  
V. M. Prestinari 2

20158 - Milano  
tel. 0039 02 39325483

[info@julaboitalia.it](mailto:info@julaboitalia.it)

[www.julabo-sous-vide.it](http://www.julabo-sous-vide.it)