

HI CHEF – 5 GERÄTE IN EINEM – 12 FUNKTIONEN

Schnellabkühlung und Schockfrostung spielen eine zentrale Rolle bei der Prozesssteuerung in einem Restaurant. Der Hi Chef kann jedoch noch mehr. Das Gerät kann auch zum Auftauen, zur Gärunterbrechung und zum Niedrigtemperaturgaren eingesetzt werden. So lässt sich der Workflow optimieren. Lassen Sie sich vom Hi Chef bei Ihrer Arbeit unterstützen und konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche. Modernste Technologie und benutzerfreundliche Logik unterstützen Sie dabei. 12 Funktionen stehen Ihnen zur Verfügung:



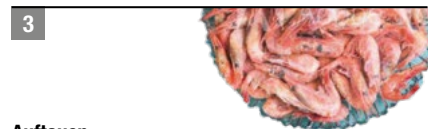
1 Schnellabkühlen

Durch schnelle Temperaturabsenkung bleiben Aroma und Substanz von gekochtem Essen erhalten. Bakterienwachstum wird stark begrenzt.



2 Schockfrosten

Enthaltene Flüssigkeiten werden in Mikrokristalle umgewandelt, die die molekulare Struktur der Lebensmittel nicht beeinträchtigen und so deren Frische und Geschmack erhalten.



3 Auftauen

Besonders bei empfindlichen Produkten ist es wichtig, Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit genau unter Kontrolle zu haben.



4 Programmiertes Auftauen und Aufbewahren

Nach dem schonenden Auftauen kann das Produkt bei der gewünschten Temperatur bereit gehalten werden.



5 Gärunterbrechung

Der Gärprozess kann dank genauer Kontrolle von Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit präzise gesteuert werden. Dies garantiert konstant hochwertige Produkte.



6 Niedertemperaturgaren

Durch die schonende Garung bleibt das Bratenstück zarter bei weniger Gewichtsverlust und vollem Aroma.



7 Programmiertes Garen und Schnellabkühlen

Nach Ende des Gar- oder Backzyklus kann das Produkt ohne weiteren Eingriff sofort gekühlt und für die Lagerung vorbereitet werden.



8 Programmiertes Garen und Schockfrosten

Nach Ende des Gar- oder Backzyklus kann das Produkt tiefgekühlt werden, ohne die Struktur zu zerstören.



9 Warmhalten mit Feuchtigkeitskontrolle

Nach der Zubereitung kann das Gericht bis zum Service erhalten werden, ohne dass es austrocknet.



10 Temperieren von Kuvertüre

Schokolade kann bei Kontrolle der Feuchtigkeit aufgelöst werden.



11 Vorbereitung von Sushi

Durch Schockfrosten von Fisch und Krustentieren werden Bakterien und Parasiten abgetötet.



12 Regeneration von Speiseeis

Tiefgekühltes Speiseeis wird schnell und schonend auf Verarbeitungstemperatur gebracht.