DIE GASTRONOME (WISSENSCHAFTLICHES KOCHEN)

Die Idee, Wissenschaft und Kochen zu verbinden, hat ihren Ursprung in der Zeit, als der renommierte Pellegrino Artusi das Buch „Die Wissenschaft des Kochens" verfasst hat. Heutzutage ist die Benutzung von Flüssigstickstoff in der Lebensmittelindustrie eine weit verbreitete Methode auf dem Gefrierkostmarkt und bei der Konservierung von frischen Produkten, insbesondere bei dem Versand von Lebensmittel. Darüber hinaus hat die Kombination aus wissenschaftlicher Forschung und Kochen dazu geführt, dass immer mehr anerkannte Restaurants mit Flüssigstickstoff arbeiten und dies als Kunst des „**wissenschaftlichen Kochens**" bezeichnen. Die Wissenschaft des Kochens lässt die traditionellen Kochmethoden hinter sich, indem mit der Umgestaltung der Lebensmittel gearbeitet wird, so z.B. die Arbeit mit Lebensmitteln bei –196°C oder die Herstellung von frischen Nudeln, ohne Mehl verwenden zu müssen....Besonders die Eisherstellung mithilfe von Flüssigstickstoff ist beliebt und wird durch die Kombination aus Flüssigstickstoff und anderen flüssigen Zutaten erreicht. Das produzierte Eis ist nicht nur besonders schmackhaft, sondern es können auch noch Geschmacksrichtungen verstärkt werden, ohne dabei organoleptische Eigenschaften einbüßen zu müssen. Ergebnisse beinhalten:

1 - **CREMIGERES EIS**
2 - **EIN AUF DER ZUNGE ZART SCHMELZENDES EIS**
3 - **VERSTÄRKTE GERÜCHE UND GESCHMÄCKER**

Unsere Firma bietet eine breite Auswahl an Behältern von einem bis zu 30 Litern, die für jede Küchengröße geeignet sind.

WAS BENÖTIGE ICH, UM EIS AUF FLÜSSIGSTICKSTOFF HERZUSTELLEN?

- **FLÜSSIGSTICKSTOFF**
- **EINEN BEHÄLTER**
- **EINE METALLSCHÜSSEL**
- **EINE SCHLÄGER**
- **EINE FLÜSSIGKEIT, DIE IN EIS UMGEWANDELT WERDEN SOLL**
- **FÜNF MINUTEN**

Für den Gebrauch in der Küche empfehlen wir die 6 / 10 / 20/ 35 Liter-Flüssigstickstoffbehälter. Die kleinen 1/ 2/ 3 Liter-Behälter sind dafür geeignet, um Flüssigstickstoff in eine Schüssel zu kippen. Die 6 bzw. 10Literbehälter sind für häuslichen oder gelegentlichen professionellen Gebrauch geeignet, da sie beide sehr praktisch und einfach zu handhaben sind.

TECHNISCHE EINZELHEITEN

> ABGIEßEN UND LAGERUNG

	ABGIEßEN					ABGIEßEN/ LAGERUNG	
	yds 1-30	yds 2-30	yds 3-50	yds 6-50	yds 10-50	yds 20-50	yds 35-50
Verbrauch							
Halsröhrendurchmesser (mm)	30	30	50	50	50	50	50
Statische Verdampfungsrate (L/d)	0,11	0,13	0,13	0,19	0,1	0,1	0,113
Statische Haltedauer (d)	9	16	16	32	100	200	320
Behältermaße							
Kapazität (L)	1	2	3	6	10	20	35,5
Höhe (mm)	320	365	425	445	530	655	670
Äußerer Durchmesser (mm)	180	217	224	287	303	409	473
Leergewicht (kg)	2	2,9	3,4	5	6,2	11,4	14,5
Volllast (kg)	2,8	4,6	5,9	9,9	14,3	27,6	43,2

ANHANG

Yds00-00 - bezieht sich auf die Literzahl und den Halsdurchmesser- z.B. yds 1-30, 1 bezieht sich auf die Kapazität (Liter), 30 auf den Halsröhrendurchmesser (mm)
Statische Haltedauer - statische Haltedauer bezieht sich auf die Füllhöhe der Flüssigstickstoffs im Behälter, ohne dabei Inhalt zu entfernen.
Überprüfung der Haltedauer - Ein entsprechender Maßstab ist verfügbar, um die Füllhöhe des Stickstoffs zu überprüfen.

CRYOFARM S.R.L.
CORSO CADUTI LIBERTÀ 42 - 12038 SAVIGLIANO (CN) ITALY
TEL. +39.0172.725727 - FAX +39.0172.712952
info@cryofarm.com