

LIQUID NITROGEN CONTAINERS

LA RESTAURATION (CUISINE SCIENTIFIQUE)

L'idée de conjuguer la science avec la cuisine remonte à l'époque où l'illustre Pellegrino Artusi écrit son essai « La science en Cuisine ». Aujourd'hui l'utilisation de l'azote liquide dans l'industrie alimentaire est bien établie en ce qui concerne la surgélation des aliments et la conservation des produits frais, surtout dans la grande distribution. En outre, au cours de ces dernières années la recherche scientifique liée à la cuisine a conduit à l'utilisation de

l'azote liquide dans les cuisines de nombreux restaurants sous le nom de « **cuisine scientifique** ». La cuisine scientifique franchit les frontières de la tradition culinaire en expérimentant la transformation des aliments, en travaillant les matières premières à -196°C , ou par exemple en créant des pâtes fraîches sans farine... Un autre aspect intéressant demeure la glace à l'azote liquide, obtenue en mélangeant l'azote liquide avec tout autre type d'ingrédient liquide. Le résultat est une glace qui n'est pas seulement très savoureuse, mais qui a également la propriété d'exalter les parfums sans altérer les caractéristiques organoleptiques.

De telle façon on aura:

- 1- **UNE GLACE PLUS CRÉMEUSE**
- 2- **AUCUN EFFET DE CONGÉLATION DANS LA BOUCHE**
- 3- **PARFUMS PLUS INTENSES**

Notre société offre une gamme de réservoirs allant de 1 à 35 litres et qui sert à tout type d'usages en cuisine.

QU'EST-CE QU'IL ME FAUT POUR FAIRE DE LA GLACE À L'AZOTE LIQUIDE ?

- **AZOTE LIQUIDE**
- **RÉSERVOIR**
- **BOL DE MÉTAL**
- **FOUET**
- **QUELQUE CHOSE DE LIQUIDE À TRANSFORMER EN GLACE**
- **CINQ MINUTES**

Nous recommandons les réservoirs de 6/10/20/35 litres dans le cadre d'un usage culinaire. Les réservoirs plus petits, de 1/2/3 litres, peuvent être utilisés pour transvaser l'azote dans le bol. Ceux de 6 ou 10 litres sont recommandés pour une utilisation à domicile ou lors d'occasions professionnelles particulières, parce qu'ils sont très maniables et pratiques.



DONNÉES TECHNIQUES

> TRANSVASEMENT ET STOCKAGE

TRANSVASEMENT

TRANSVASEMENT/ STOCKAGE



Consommation											
Diamètre du col (mm)		30	30	50	50	50	50	50			
Perte statique(L/)		0,11	0,13	0,13	0,19	0,1	0,1	0,113			
Autonomie statique ()		9	16	16	32	100	200	320			
Mesures du réservoir											
Capacité (L)		1	2	3	6	10	20	35,5			
Hauteur (mm)		320	365	425	445	530	655	670			
Diamètre extérieur (mm)		180	217	224	287	303	409	473			
Poids vide (Kg)		2	2,9	3,4	5	6,2	11,4	14,5			
Poids plein (Kg)		2,8	4,6	5,9	9,9	14,3	27,6	43,2			

NOTES

yds 00- 00 - yds concerne les litres et le diamètre du col (par exemple dans "yds 1-30", 1 est la capacité en litres et 30 le diamètre du col en millimètres)

Autonomie statique - L'autonomie statique indique le niveau d'azote contenu dans le réservoir sans devoir en prélever

Contrôle de l'autonomie statique - une petite tige peut être utilisée pour mesurer le niveau de l'azote

CRYOFARM S.R.L.

CORSO CADUTI LIBERTÀ 42 - 12038 SAVIGLIANO (CN) ITALY

TEL. +39.0172.725727 - FAX +39.0172.712952

info@cryofarm.com

