Cucine più efficienti? Sì, grazie agli abbattitori

screenshot-65-0c098e0c

Da quando si è iniziato a parlare di Anisakis e dei pericoli legati al consumo di pesce crudo nelle cucine professionali hanno fatto la loro comparsa i primi abbattitori. A distanza di qualche anno la conoscenza di questo strumento si è diffusa, ma non è ancora capillare.

[caption id="attachment_104388" align="alignleft" width="203"]
Abbattitore di Angelo Po all'interno di una cucina professionale l Abbattitore di Angelo Po all'interno di una cucina professionale[/caption]

ATTENZIONE ALLA SICUREZZA

«Gli abbattitori – afferma Luca Gennai, Sales & Marketing Director di Irinox- non sono abbastanza diffusi numericamente parlando. L'abitudine talvolta è l'ostacolo principale da superare per scoprire nuove soluzioni e intraprendere un percorso nuovo per migliorarsi e migliorare il proprio lavoro. La tecnologia è talvolta guardata con diffidenza, perché non la si conosce o solo per pigrizia. Utilizzare la miglior tecnologia disponibile in cucina significa iniziare un nuovo percorso, senza però mettere da parte le proprie conoscenze e la propria esperienza». In molte cucine si registra una certa inerzia ad abbandonare pratiche tradizionali, anche pericolose. «In occasione di Cosmofood, a Vicenza – racconta Stefano Facco, direttore commerciale e marketing di Afinox – ho avuto modo di confrontarmi con diversi chef. Credo che una buona metà di cucine abbia già in dotazione un abbattitore ma nelle altre c'è ancora la pericolosa abitudine di far raffreddare gli alimenti all'aria, senza curarsi dei possibili rischi di sicurezza alimentare. Eppure basta provare questa macchina per capire come migliora sia la qualità del prodotto che l'organizzazione del lavoro».

[caption id="attachment_104389" align="alignright" width="300"]
MultiFresh di Irinox è capace di gestire i cicli di funzionamento con temperature da +85°C a -40°C

MultiFresh di Irinox è capace di gestire i cicli di funzionamento con temperature da +85°C a -40°C[/caption]

«L’utilizzo dell’abbattitore-surgelatore rapido di temperatura – afferma Giacomo Spampinato, Marketing Manager di Angelo Po - garantisce la sicurezza del prodotto e la sua qualità: impossibile distinguere un prodotto fresco da un prodotto abbattuto e/o surgelato! La rapidità del processo, entro 240 minuti, evita, rispetto ai tradizionali metodi di congelamento, la trasformazione dei liquidi presenti nell’alimento in macrocristalli causa del danneggiamento della struttura, garantendo la formazione di microcristalli che preservano la struttura dell’alimento: durante la fase di scongelamento non si avranno perdite di liquidi, di consistenza, di peso o fragranza».

MACCHINE EVOLUTE

[caption id="attachment_104387" align="alignleft" width="178"]
Funzione Multilevel dell’abbattitore di temperatura Infinity (Afinox) per gestire correttamente la temperatura de

Funzione Multilevel dell’abbattitore di temperatura Infinity (Afinox) per gestire correttamente la temperatura delle diverse teglie, assicurando la qualità dei prodotti[/caption]

Oggi poi sono disponibili macchine evolute, capaci di passare, semplicemente selezionando un programma, dal caldo al freddo, in modo da trasformare l’abbattitore in una macchina dai molteplici usi. «L’introduzione di attrezzature multifunzionali nel laboratorio – afferma Gennai - migliora la gestione dei flussi produttivi e aiuta a ridurre i costi. Il nostro abbattitore MultiFresh può essere programmato per lavorare anche di notte, a cucina chiusa, senza bisogno di nessuno ad assisterlo. Oltretutto compie più di una funzione senza bisogno di manipolare nuovamente gli alimenti passando autonomamente dal ciclo di cottura a bassa temperatura al ciclo di raffreddamento o surgelazione». Un esempio di come funzionano? «Per cucinare un roastbeef in uno dei nostri abbattitori Infinity – spiega Facco – basta impostare il programma giusto: temperatura dell’abbattitore a 85°, sonda a 50-52°C, tempo di cottura, processo di abbattimento. Dopo circa 3 ore dalla cottura il roastbeef è alla temperatura di conservazione corretta e può esservi mantenuto fino al momento del rinvenimento. Il tutto senza richiedere manipolazioni e addirittura la presenza del personale di cucina». Sicuramente tutto ciò ha un costo, compensato dai vantaggi generati. «L’uso dell’abbattitore – conclude Spampinato – assicura la massima qualità del cibo, il rispetto dei ritmi di lavoro e molto più: soddisfa il crescente bisogno di ridurre i costi di gestione e di offrire sempre di più alla clientela!».

Abbattitori, dieci buoni motivi per adottarli

Abbattitori, ecco i pareri degli chef Andrea Incerti Vezzani e Michele Cocchi