

CONTENITORI PER AZOTO LIQUIDO
RISTORAZIONE (CUCINA SCIENTIFICA)

L'idea di coniugare la ricerca scientifica e la cucina affonda le sue origini nel tempo, da quando l'illustre Pellegrino Artusi titolava il suo saggio "La scienza in cucina". Ai giorni nostri l'utilizzo dell'azoto nell'ambito alimentare è consolidato per quanto riguarda la surgelazione dei cibi e la conservazione dei prodotti freschi, soprattutto nella grande distribuzione, ma negli ultimi anni la ricerca scientifica abbinata alla cucina ha portato l'applicazione dell'azoto liquido nelle cucine di molti ristoranti, tra i più rinomati, sottoforma di **cucina scientifica**. La cucina scientifica supera le frontiere della tradizione culinaria sperimentando la trasformazione dei cibi, lavorando le materie prime a -196°C , ad esempio creando una pasta fresca senza farina.....Di particolare interesse è il gelato all'azoto liquido, che si può ottenere dalla miscela di azoto e un qualsiasi altro ingrediente liquido, dando origine ad un gelato che oltre ad essere buono, ha la proprietà di esaltare i gusti non alterandone le caratteristiche organolettiche, in questo modo si avranno:

- 1- **UNA MAGGIORE CREMOSITÀ**
- 2- **UN INESISTENTE EFFETTO CONGELANTE IN BOCCA**
- 3- **INTENSITÀ DI AROMI E SAPORI**

La nostra ditta offre una gamma di contenitori che vanno da L 1 a L 35 e che possono assolvere a qualsiasi esigenza in cucina.

CHE COSA SERVE PER FARE IL GELATO ALL'AZOTO?

- **AZOTO**
- **CONTENITORE**
- **BASTARDELLA**
- **FRUSTA**
- **"QUALCOSA DI LIQUIDO" DA TRASFORMARE IN GELATO**
- **CINQUE MINUTI**

Il nostro consiglio per la scelta del contenitore di azoto liquido in cucina è di L 6/10/20/35.

I contenitori più piccoli 1/2/3 L sono consigliati per il travaso.

Il 6 L e il 10 L sono consigliati per uso domestico o professionale ma saltuario, entrambi sono maneggevoli e pratici.



SPECIFICHE TECNICHE

> TRAVASO E STOCCAGGIO

TRAVASO

TRAVASO/
STOCCAGGIO



yds 1-30 | yds 2-30 | yds 3-50 | yds 6-50 | yds 10-50 | yds 20-50 | yds 35-50

Consumo												
Diametro bocca (mm)		30	30	50	50	50	50	50				
Evaporazione giornaliera (litri/gg)		0,11	0,13	0,13	0,19	0,1	0,1	0,113				
Autonomia statica (gg)		9	16	16	32	100	200	320				
Misure contenitore												
Capacità in litri		1	2	3	6	10	20	35,5				
Altezza (mm)		320	365	425	445	530	655	670				
Diametro esterno (mm)		180	217	224	287	303	409	473				
Peso vuoto		2	2,9	3,4	5	6,2	11,4	14,5				
Peso pieno		2,8	4,6	5,9	9,9	14,3	27,6	43,2				

GLOSSARIO

Sigla - la sigla corrisponde ai litri e al diametro della bocca (es. yds 1-30, 1 corrisponde alla capacità in litri, 30 ai mm della bocca)

Autonomia statica - per autonomia statica si intende il mantenimento dell'azoto all'interno del contenitore senza prelievi dello stesso

Avvertenze autonomia - per misurare il livello dell'azoto il contenitore è dotato di un' apposita asticella

CRYOFARM S.R.L.

CORSO CADUTI LIBERTÀ 42 - 12038 SAVIGLIANO (CN) ITALY

TEL. +39.0172.725727 - FAX +39.0172.712952

info@cryofarm.com

