

**Cottura e conservazione in caldo:
Il Thermomat®**



[*Apparecchi universali per cottura
e conservazione in caldo*]



Rieber
[buone soluzioni]



Attenti ai valori del contenuto?



Cottura a puntino e conservazione in caldo per carni più tenere e sucose

Col nuovo Thermomat® della Rieber le vivande possono essere tenute in caldo, riscaldate o finite di cuocere a puntino nel campo delle basse temperature. Come ad esempio arrosti arrotondati o cosciotto d'agnello vanno rosolati in padella a fuoco vivace per poi finire di cuocere al sangue nel Thermomat® a bassa temperatura, p.es. a 65 °C. La carne in tal modo resta sucose e tenera senza asciugarsi. Oppure i contorni possono essere cotti del tutto, p.es. a +68 °C, e tenuti in caldo pronti per essere serviti.

Il preciso mantenimento della temperatura di $\pm 1^{\circ}\text{C}$ rispetto al valore prestabilito garantisce la qualità richiesta. Neanche una frequente apertura dello sportello ha una qualche influenza, infatti i fili di resistenza finemente distribuiti, ma soprattutto il „preveggente“ comando, compensano rapidamente le variazioni di temperatura.



Bassissimo gradiente termico di soli 3 – 4 °C grazie a fini fili di resistenza distribuiti uniformemente.

Il comando elettronico consente il preciso rispetto della temperatura a cuore tramite il termometro della carne.

Regolazione a termostato per 3 programmi: ①conservazione in caldo/cottura a bassa temperatura ②conservazione in caldo/cottura

a bassa temperatura temporizzate ③sonda della temperatura a cuore – conservazione in caldo/cottura a bassa temperatura controllate





Controllo intelligente della buona qualità

Il comando elettronico a termostato lavora in modo „preveggente“. Ossia la temperatura regolata non viene raggiunta il più velocemente possibile con piena potenza, ma volutamente in modo delicato. È così possibile un risultato perfetto e preciso (± 1 °C), il rischio di superamento della temperatura voluta è escluso.

Le ideali temperature a cuore sono le seguenti:

| | | | |
|-------------------------|------------------|-----------|---------------|
| Carne di manzo | Filetto, coscia | medio | 60 °C – 65 °C |
| | Roastbeef | medio | 60 °C – 65 °C |
| | Arrostato | ben cotto | 80 °C – 85 °C |
| | Lingua | | 80 °C – 90 °C |
| Carne di vitello | Filetto, coscia | al sangue | 65 °C – 70 °C |
| | Spalla | ben cotta | 75 °C – 80 °C |
| Carne di maiale | Filetto | al sangue | 65 °C – 70 °C |
| | Noce | ben cotta | 75 °C |
| | Spalla | ben cotta | 75 °C |
| | Stinco | ben cotto | 80 °C – 85 °C |
| | Costolette | ben cotte | 65 °C |
| | Lingua | | 85 °C – 90 °C |
| Carne ovina | Agnello | al sangue | 60 °C – 65 °C |
| | Spalla | al sangue | 60 °C – 65 °C |
| | | ben cotta | 70 °C – 75 °C |
| Pollame | Galletto | ben cotto | 90 °C |
| | Tacchino, anitra | ben cotti | 80 °C – 85 °C |

È semplice scaricare il vapore

Il problema di un eccessivo accumulo vapore può essere risolto anche senza una costosa ventilazione elettrica. La condotta dell'aria nell'apparecchio a controllo automatico del Thermomat® avviene attraverso un'apertura di ammissione dell'aria a griglia situata sul retro ed un foro con cassetto di scarico del vapore sul lato esterno dello sportello. I cibi impanati restano croccanti, i biscotti non si rammolliscono.



Soluzione alternativa:

Al posto della carne si possono cuocere prima o tenere in caldo anche altre vivande. Verdure, contorni, biscotti, ecc.

In tal caso è possibile introdurre nell'apparecchio fino a 3 (modello TM-3-65) o 7 (TM-7-65) contenitori GN con profondità 65 mm. In caso di profondità 100 mm, 2 o 4 contenitori GN.

Apertura di ammissione dell'aria a griglia situata sul retro dell'apparecchio

Foro di scarico del vapore sul lato interno dello sportello

Regolazione tramite cassetto di scarico del vapore sul lato esterno dello sportello.



Si può contare su di esso

Il Thermomat® non è una speciale attrezzatura di trasporto come un Thermoport®. Gli apparecchi però sono trasportabili ed impilabili. Ciò è consentito da maniglie a caduta inserite lateralmente a filo della parete, guide intercambiabili di scorrimento sul fondo e dal sistema di accatastamento Rieber, costituito da sagomature sul lato superiore dell'apparecchiatura, che garantiscono un sicuro bloccaggio degli apparecchi sovrapposti. Combinabile anche con Thermoport® Rieber. Come optional è fornibile un carrello con ruote in acciaio inox a norme DIN 18867, Parte 8. Ideale per il trasporto fuori casa nel servizio party.



**Thermomat® TM-3-65****Thermomat® TM-7-65**

| Modello | Thermomat® TM-3-65 | Thermomat® TM-7-65 |
|-------------------------|--|--|
| Dimensioni L x P x A mm | 445 x 689 x 465 | 445 x 689 x 761 |
| Peso a vuoto kg | 30 | 45 |
| Capienza | 3 x GN 1/1 65 mm oppure 2 x GN 1/1 100 mm | 7 x GN 1/1 65 mm oppure 4 x GN 1/1 100 mm |
| Temperatura massima | +140 °C | +140 °C |
| Potenza assorbita | 0,78 kW | 1,05 kW |
| Tensione nominale | 1 N AC 230 V 50 Hz | 1N AC 230 V 50 Hz |
| Art.no. | 85 01 10 01 | 85 01 10 02 |

Accessori

Carrello con ruote in acciaio inox a norme DIN 18867, Parte 8

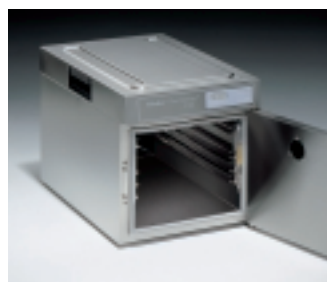
Diametro ruote 125 mm, 2 ruote piroettanti e 2 ruote fisse.

Contenitori Gastronorm (vedi prospetto Contenitori Gastronorm)

Struttura dell'apparecchio:

Il Thermomat® è costruito come un Thermoport® in acciaio inox con parete a intercapedine con interposto uno strato isolante. La cella è lucidata a specchio. Il cassonetto è interamente in acciaio inox.

Il telaio di supporto dei contenitori GN è estraibile. Lo sportello è a chiusura automatica ed è dotato di chiusura metallica elastico-permanente. La guarnizione perimetrale omologata per alimenti è facilmente estraibile per la pulizia. Connessione elettrica tramite cavo sul retro dell'apparecchio. Presa elettrica protetta contro gli spruzzi d'acqua da un coperchietto attaccato.



**Voglia di qualcosa di più?
Saremo lieti di consigliarvi**

Germania

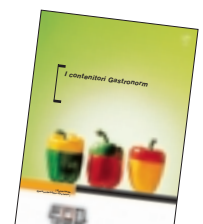
Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstraße 44
D-72770 Reutlingen
Tel. [0 71 21] 5 18-0
Fax [0 71 21] 5 18-302
E-Mail: info@rieber.de
www.rieber.de

Italia

Rational Distribution Srl
Via Giotto 6B
I-39100 Bolzano
Tel. [04 71] 93 13 31
Fax [04 71] 93 15 91
E-Mail: staff@rational.it
www.rational.it

Svizzera

Rieber ag
Handelszentrum Schöntal
Rorschacher Strasse
Postfach 118
CH-9402 Mörschwil
Tel. [0 71] 868 93 93
Fax [0 71] 866 27 37
E-Mail: mail@rieber.ch
www.rieber.ch



Richiedete anche i prospetti dei
nostri Thermoport® di classe
2-★ e 3-★★★...

... o dei nostri contenitori
Gastronorm.