



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

HENDI POLSKA Sp. z o.o. tel.: +48 658 70 00  
ul. Magazynowa 5 fax: +48 658 70 01  
62-023 Gądko www.hendi.pl  
Polska info@hendi.pl

wersja opracowania: 7

data opracowania:  
2013-02-06

SOUS VIDE  
URZĄDZENIE  
DO GOTOWANIA W NISKICH  
TEMPERATURACH

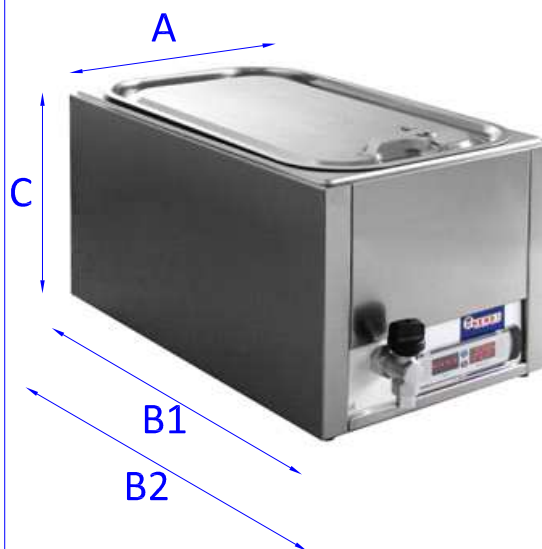
kod: 225 448

A - 330 mm

B1 - 536 mm (wymiar samej obudowy)

B2 - 600 mm (wymiar obudowy wraz  
z wystającym kranem spustowym)

C - 300 mm



#### Przeznaczenie:

- urządzenie służy do delikatnego gotowania potraw w woreczkach próżniowych
- woreczki te umieszcza się w kąpeli wodnej w temperaturze poniżej 100°C - potrawa nie ma bezpośredniego kontaktu z wodą
- dzięki tej metodzie gotowania naturalna struktura żywności nie uszkodza się w porównaniu do gotowania tradycyjnego
- żywność nie traci aromatu ani wartości odżywczych, zachowuje witaminy, naturalne soki oraz enzymy, pozostaje delikatna i soczysta
- po przygotowaniu a następnie schłodzeniu potrawy można przechowywać w temp. +2°C nawet przez 3 tygodnie
- po ponownej obróbce termicznej przez ca 10-15 minut potrawa jest gotowa do serwowania a smak jest identyczny jak potrawy przygotowanej na bieżąco

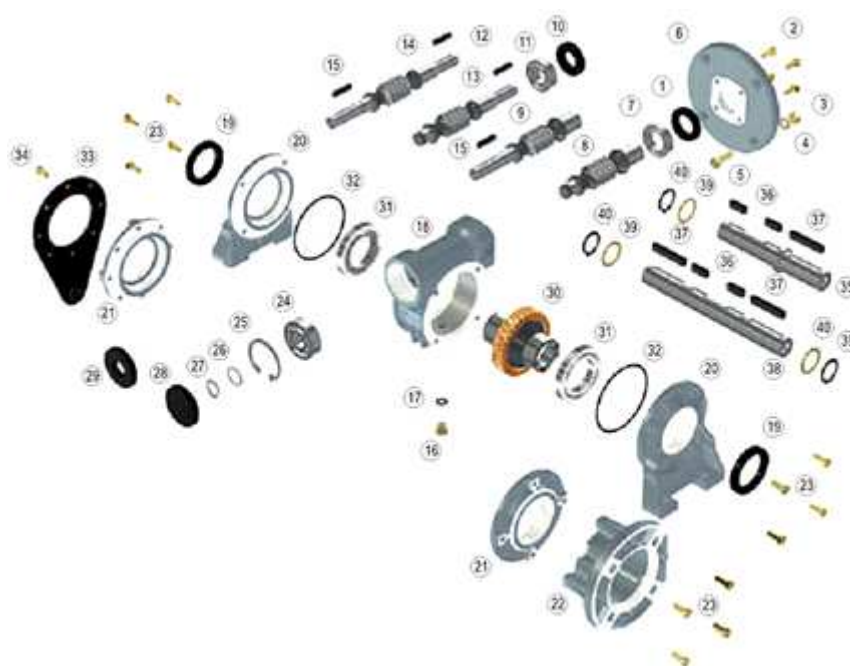
#### Dane techniczne:

- wymiary: 330x600x300 mm (szer. x głęb. x wys)
- pojemność komory gotowania: 20 l
- moc / napięcie: 600 W / 230 V

Wszystkie dane techniczne zawarte w niniejszej karcie produktu mają charakter wyłącznie orientacyjny. Produkt nie został opomiarowany przy użyciu specjalistycznego sprzętu pomiarowego dlatego jego dane techniczne mogą się różnić od danych rzeczywistych. Różnice pomiędzy danymi na karcie a rzeczywistymi nie mogą być podstawą do reklamacji produktu.

# Po co tyle części? Czyli trochę o technice w urządzeniu Sous Vide

Miejsce do wpięcia do segregatora





PANEL STEROWANIA

#### PO CO PANEL STEROWANIA?

- dzięki niemu bardzo precyzyjnie bo z dokładnością do 0,1°C ustawiamy żądana temperaturę. Temperatura jest najważniejszym elementem gotowania SOUS VIDE
- co do jednej minuty ustawić możemy żądany czas gotowania
- wyświetlacz temperatury pokazuje temperaturę zadaną oraz bieżącą



OSŁONA PANELU STEROWANIA

#### PO CO OSŁONA PANELU STEROWANIA?

- zapobiega przypadkowemu zalaniu wodą panelu
- zapobiega przypadkowej zmianie ustawień temperatury, co jest bardzo ważne zważywszy na różnice w efekcie gotowania przy zmianie temperatury nawet o 1-2°C



PRZEKŁADKI/SEPARATORY  
WEWNĘTRZNE

#### PO CO PRZEKŁADKI/SEPARATORY?

- utrzymując woreczki w pozycji pionowej umożliwiają swobodną i naturalną cyrkulację ciepłej wody ku górnym jej warstwom - dzięki temu temperatura wody w całej komorze urządzenia jest równa
- ułatwiają segregację potraw pod względem rodzaju gotowanego produktu oraz czasu gotowania
- przytrzymują woreczki próżniowe zapobiegając wypływowi ich na powierzchnię, bowiem cały woreczek z potrawą MUSI być zanurzony w wodzie.



POKRYWA  
Z USZCZELKĄ

#### PO CO POKRYWA Z USZCZELKĄ?

- zapobiega parowaniu gorącej wody
- zapobiega przypadkowemu poparzeniu się obsługi
- ułatwia utrzymanie stabilnej temperatury wody
- wpływa na zmniejszenie kosztów energii elektrycznej (zmniejsza naturalne wychładzanie się wody)



WENTYL  
ODPOWIETRZAJĄCY

#### PO CO WENTYL ODPOWIETRZAJĄCY?

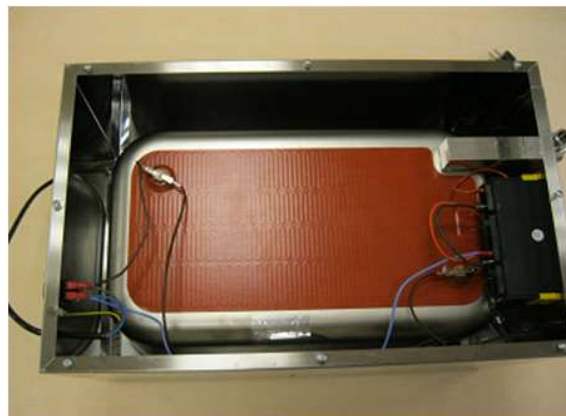
- w czasie procesu gotowania działa jak zawór bezpieczeństwa zapobiegając wystrzeleniu pokrywy ku górze
- w przypadku przyssania się pokrywy podczas stygnięcia wody umożliwia wyrównanie ciśnienia w urządzeniu i na zewnątrz, umożliwiając bezproblemowe jej zdjęcie



BEZPIECZNY KRAN  
SPUSTOWY

#### PO CO BEZPIECZNY KRAN SPUSTOWY?

- ułatwia opróżnianie wanny
- specjalna sprężyna w kranie uniemożliwia przypadkowe otwarcie spustu grożące poparzeniem się wypływającą gorącą wodą
- aby bezpiecznie opróżnić wannę należy wcisnąć lekko kurek a następnie przekręcić go o 1/4 obrotu w lewo



**GRZAŁKA  
I TERMOSTATY**

#### **PO CO GRZAŁKA ?**

- równomiernie nagrzewa wodę w całym pojemniku
- dzięki grzałce taśmowej podklejonej pod całym dnem nie jest konieczne stosowanie żadnych elementów mieszających wodę - im mniej elementów dodatkowych tym mniej elementów do ewentualnej awarii
- mała moc grzałki (600W) to wbrew pozorom wielka zaleta urządzenia - ułatwia bardzo precyzyjne ustawienie i utrzymanie żądanej temperatury dzięki minimalnej histerezie termostatu oraz bezwładności grzałki, a dokładność temperatury gotowania jest najistotniejszą cechą wpływającą na końcowy efekt potrawy

#### **PO CO GOTOWANIE W WODZIE?**

- woda bardziej równomiernie rozprowadza ciepło - bardziej niż powietrze - dowodem jest temperatura wody i powietrza nad morzem rano, w południe i wieczorem - temp. powietrza bardzo się zmienia w ciągu doby, woda reaguje bardzo wolno.

Miejsce do wpięcia do segregatora



**WANNA  
W STANDARDZIE  
GN 1/1**

#### **PO CO WANNA W STANDARDZIE GN 1/1?**

- Zastosowanie w urządzeniu wanny o wielkości GN 1/1 h 200 jest optymalne dla większości lokali gastronomicznych. Wymiar wanny dostosowany jest także do wielkości porcji posiłku dla jednego klienta. Powiększenie wanny np. do rozmiaru GN 2/1 z technicznego punktu widzenia nie stanowi problemu lecz staje się mało praktyczne i nieekonomiczne. W przypadku mniejszej produkcji musimy rozgrzewać większą ilość wody a co za tym idzie zwiększamy koszty energii elektrycznej. Zastosowanie drugiego i kolejnego urządzenia pozwala na elastyczne zwiększanie produkcji oraz na gotowanie w poszczególnych urządzeniach w innej temperaturze.

## Sous Vide a bemar podobieństwa i różnice



Sous Vide, kod: HENDI 225448

Efekt gotowania powtarzalny dzięki gwarantowanemu utrzymaniu stabilnej temperatury



Bemar, kod: HENDI 238912

Efekt gotowania za każdym razem inny, niespodziewany czyli bardzo niepożądany w gastronomii (dlatego bemar nie służy do gotowania)

### Podobieństwa:

- podobny wygląd
- podobna wielkość zewnętrzna
- wanna w standardzie GN 1/1 h 200
- zasilanie elektryczne

### Różnice:

#### Sous Vide

- do gotowania potraw
- precyzyjny termostat z dokładnością do 0,1°C
- wyświetlacz cyfrowy temperatury i czasu
- wkładka w komorze z przekładkami /separatorami
- grzałka taśmowa podklejona pod całym dnem pojemnika
- pokrywa z uszczelką oraz z wentylem odpowietrzającym
- kran spustowy z zabezpieczeniem

#### Bemar

- do utrzymywania gotowych potraw w odpowiedniej temperaturze
- próba gotowania metodą Sous Vide kończy się przypadkowym efektem końcowym
- standardowy termostat
- temperatura ustawiana pokrętkiem - mało precyzyjna
- konieczność stosowania pojemników systemowych GN
- grzałka stalowa w postaci prętu
- standardowy kran spustowy

# Jak to się robi? Czyli gotowanie metodą Sous Vide - krok po kroku.



Miejsce do wpięcia do segregatora



### PORCJOWANIE

#### Krok nr 1:

- przygotowujemy porcję z oczyszczonego surowego mięsa

#### Dobra rada:

- zaleca się przygotowywać porcje na jedną osobę. Wpłyne to korzystnie na gospodarkę zapasami



### PRZYPRAWIANIE

#### Krok nr 2:

- wyporcjowane potrawy doprawiamy wg receptur lub uznania przyprawami, ziołami itp.

#### Dobra rada:

- przy doprawianiu mięs unikajmy soli powodującej twardnienie mięsa podczas gotowania



### WKŁADANIE DO WORECZKÓW

#### Krok nr 3:

- odważoną i doprawioną porcję mięsa, warzyw wkładamy do woreczka próżniowego

#### Dobra rada:

- unikać ubrudzenia otworu woreczka mogącego wpływać na nieszczelność zamknięcia
- zwracać uwagę na typ stosowanego woreczka w zależności od modelu pakowarki próżniowej (worki gładkie lub moletowane)





### DALSZE PRZYPRAWIANIE

#### Krok nr 4:

- do porcji mięsa i innych potraw w woreczku możemy dodać jeszcze przyprawy w postaci płynnej jak: oliwa, wino, soki owocowe

#### Dobra rada:

- unikać ubrudzenia otworu woreczka mogącego wpływać na szczelność zamknięcia



### PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

#### Krok nr 5:

- przy pomocy pakowarki próżniowej HENDI 970362 (na zdjęciu obok) lub modelu 970355 (z mocniejszą pompą odsysającą) usuwamy powietrze z woreczka

#### Dobra rada:

- w zależności od modelu pakowarki próżniowej używamy worków gładkich lub moletowanych
- dostosować stopień próżni aby nie uszkodzić struktury pakowanego produktu



### PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

#### Krok nr 6:

- włączyć wodę do urządzenia
- podłączyć urządzenie do prądu

#### Dobra rada:

- aby uniknąć przepełnienia zbiornika zwracać uwagę na oznaczenie maksymalnego poziomu wody
- aby skrócić czas nagrzewu wody do temperatury żądanej zaleca się włączyć częściowo gorącej wody



### USTAWIANIE PARAMETRÓW GOTOWANIA

#### Krok nr 7:

- nastawić żądaną temperaturę gotowania potrawy
- nastawić żądany czas gotowania potrawy

#### Dobra rada:

- zasłonić panel sterowania osłoną
- przykryć urządzenie pokrywą z uszczelką



### UMIESZCZANIE WORECZKÓW W ZBIORNIKU

#### Krok nr 8:

- po osiągnięciu przez wodę zadanej temperatury przygotowane w woreczkach próżniowych porcje umieszczamy w zbiorniku urządzenia

#### Dobra rada:

- aby wynik gotowania był perfekcyjny woreczek z potrawą MUSI być całkowicie zanurzony w gorącej wodzie. Pomogą nam w tym przekładki znajdujące się w standardowym wyposażeniu urządzenia



### SCHŁADZANIE POTRAWY

#### Krok nr 9a:

- po zakończeniu cyklu gotowania potrawę należy szybko wychłodzić w celu dalszego i bezpiecznego przechowywania

#### Dobra rada:

- stosowanie w tym celu szybkochłodziarki HENDI 232156 przyspieszy proces schładzania zachowując jednocześnie wysokie wymagania sanitarno - epidemiologiczne i HACCP



### SCHŁADZANIE POTRAWY (inna metoda)

#### Krok nr 9b:

- w przypadku przygotowania niewielkiej ilości potraw metodą Sous Vide wystarczy schładzanie w komorze zlewozmywaka napełnionego zimną wodą z kostkami lodu

#### Dobra rada:

- polecamy kostkarki do lodu HENDI 271001 oraz 271056
- polecamy rurę przelewową do zlewozmywaka HENDI 758304 do utrzymania w zlewie odpowiedniego poziomu wody



### PRZECHOWYWANIE DO 3 TYGODNI

#### Krok nr 10:

- wychłodzone potrawy w woreczkach próżniowych przechowujemy w temp. +2°C nawet do 3 tygodni

#### Dobra rada:

- polecamy bogatą ofertę szaf i stołów chłodniczych oraz mroźniczych wyposażonych w sterowanie i termometr cyfrowe



### ODGRZANIE I FINISHING

#### Krok nr 11:

- po otrzymaniu zamówienia od klienta wyjmujemy porcję w woreczku z urządzenia chłodniczego
- woreczek wkładamy do urządzenia Sous Vide na okres 15-20 minut w temperaturze, w której danie było gotowane
- danie gotowe jest do spożycia

#### Dobra rada:

- dla walorów czysto wizualnych zaleca się obsmażenie podgrzanej porcji na patelni. Proces ten trwa kilkanaście sekund. Zdaniem wielu kucharzy obsmażenie także "wyciąga" smak
- do finishingu polecamy kuchenki indukcyjne oraz patelnie z powłoką nanoceramiczną z oferty HENDI



SMACZNEGO

**Krok nr 12:**

- ułożenie potrawy na talerzu i jej dekoracja jest ostatnim elementem technologii przygotowania dań metodą Sous Vide

**Dobra rada:**

- w celu uzyskania aromatycznego i niepowtarzalnego sosu zaleca się wykorzystanie soku z patelni po finishingu
- serwować dania na nagranych talerzach aby zapobiec ich szybkiemu stygnięciu - polecamy szafki do podgrzewania: 250204, 250211 oraz 260003

ORIENTACYJNE TEMPERATURY I CZASY STOSOWANE  
W GOTOWANIU METODĄ SOUS VIDE

NAZWA PRODUKTU	TEMPERATURA		CZAS
Połędwica wołowa	63°C		1 ½ godz.
Rolada z boczkiem	60°C		1 ½ godz.
Filet z łososia	55°C		12 minut
Dorsz	68°C		12 minut
Brzuch wieprzowy	68°C		48 godz.
Łopátka wieprzowa	68°C		48 godz.
Żeberka wieprzowe	68°C		48 godz.
Łopátka z jagnięciny	68°C		48 godz.
Gołębje	65°C		6 minut
Połędwica z jagnięciny	50°C		2 godz.
Połędwica z sarniny	50°C		2 godz.
Jajo na miękko	62°C		2 godz.
Krem angielski	82°C		12 minut
Makreła	50°C		12 minut
Filet mignon	65°C		15 minut
Fois Gras (gęsia wątróbka)	65°C		20 minut
Karczochy	90°C		45 minut
Krem brulée	90°C		45 minut
Truskawki	65°C		45 minut
Banany	65°C		20 minut



**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

HENDI POLSKA Sp. z o.o. tel.: +48 658 70 00  
ul. Magazynowa 5 fax: +48 658 70 01  
62-023 Gądko www.hendi.pl  
Polska info@hendi.pl

# Komu to i po co? Czyli do kogo kierować ofertę na urządzenia Sous Vide



Miejsce do wpięcia do segregatora

Oferta skierowana jest wbrew pozorom nie tylko do eleganckich restauracji czy też do hoteli 5-cio gwiazdkowych. Użytkownikiem urządzenia do gotowania metodą Sous Vide może być każdy lokal zbiorowego żywienia. Może to być nawet kuchnia szpitalna dla przygotowywania wyjątkowo delikatnych dietetycznych dań dla osób cierpiących na choroby przewodu pokarmowego. "Domy Opieki Społecznej" i "Domy Starców" też mogą być adresatem tej metody gotowania.

W stołówkach zakładowych dania przygotowywane tą metodą mogą być serwowane członkom zarządów i dyrekcji od których decyzji zależy ponowne podpisanie umowy z danym operatorem stołówki w zakładzie pracy.

Nawet "przeciętny" lokal gastronomiczny chcąc rozszerzyć swoje menu o coś "wyjątkowego" powinien zastanowić się nad takim rozwiązaniem.

To też idealne rozwiązanie dla "Domów Weselnych" gdzie obiad dla nowożeńców i ich gości jest bardzo ważnym elementem tego ważnego dnia w życiu dwojga młodych ludzi. Agrobiznes też nie musi się kojarzyć z siermiężną kuchnią.

Pomysłów jest dużo. Wystarczy wybrać odpowiedni i go rozwijać. Powodzenia!

# Po co to wszystko? Czyli zalety gotowania metodą Sous Vide



#### Zalety dla konsumenta

- zdrowo przygotowane potrawy
- soczyste i aromatyczne mięsa - nie tracą nic z zawartości i wagi bo są szczelnie zamknięte w całym procesie ich produkcji i przechowywania
- zupełnie nowe, niespotykane doznanie kulinarne w porównaniu z potrawami przygotowywanymi w sposób tradycyjny

#### Zalety dla właściciela lokalu gastronomicznego:

- oszczędność surowca - dzięki szczelnemu zamknięciu nie ma ubytków wagowych
- redukcja o 50% przypraw - przyprawy, zioła itd. nie spływają po produkcji w czasie gotowania lecz dzięki zamknięciu w woreczku próżniowym wnikają w jego środek
- możliwość planowania długoterminowego zapasami i zamówieniami dzięki długiemu okresowi przechowywania ugotowanych dań (do 3 tygodni)
- racjonalna gospodarka gotowymi wyrobami - biorę z lodówki tyle porcji ile w danym momencie potrzebuję i niczego nie marnuję
- metoda gotowania nie angażująca czasowo obsługi kuchni - urządzenie Sous Vide po włączeniu nie wymaga obsługi
- urządzenie Sous Vide nie wymagają specjalistycznej wentylacji
- wzrost udziału zadowolonych klientów ceniących dobre i zdrowe potrawy bezpośrednio wpływający na przychody
- niskie ryzyko awarii sprzętu dzięki małej ilości podzespołów

**= WZROST RENTOWNOŚCI LOKALU**



Organizujemy pokazy i szkolenia z gotowania metodą Sous Vide w naszej siedzibie (w Gądkach pod Poznaniem), lub w siedzibie naszego dystrybutora.



W celu omówienia szczegółów prosimy o kontakt z naszym Doradcą Kulinarnym:

Rafał Sajur  
tel.: 505 28 34 27  
fax: 61 658 70 02  
mail: rsajur@hendi.pl