



Utilizando hornos 'Combi' y abatidores, se puede programar el trabajo en la cocina rentabilizando los momentos de menor actividad. © Fagor Industrial

Abatidores de temperatura, un buen aliado para mantener la calidad en la comida

03-03-2014

Uno de los elementos clave de la gama de frío son los abatidores de temperatura, indispensables en las cocinas de colectividades y restaurantes. Los abatidores han sido diseñados para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, impidiendo así que las bacterias se multipliquen y estropeen la comida.

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados solía ser dejarlos al aire libre hasta que estuviesen a una temperatura adecuada, y luego introducirlos en un frigorífico. A día de hoy, es de sobra conocido que esta práctica produce una proliferación de la flora bacteriana debido a las condiciones de temperatura y humedad ambiental (+65 °C ? +10 °C).

Por esta razón, en los sectores de restauración, hostelería y catering la maquinaria de línea fría es imprescindible para llevar a cabo una óptima conservación de los alimentos. Armarios *snack*, gastronorm, expositores, enfriadores de vino, vitrinas... Es imprescindible contar con elementos pensados para cada tipo de preferencias y que se ajusten a las necesidades de cada profesional, de esta forma cada producto tiene la conservación adecuada a su forma y naturaleza.

Uno de los elementos clave de la gama de frío son los abatidores de temperatura, indispensables en las cocinas de colectividades y restaurantes. Los abatidores han sido diseñados para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que los alimentos pasen de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen y estropeen los alimentos.

Congelado tradicional vs congelado por abatimiento

Si nos adentramos en la conservación de alimentos cocinados es importante saber la diferencia entre el proceso de congelado tradicional o por abatimiento. La diferencia es que en el tradicional, al tratarse de un proceso más largo, hay tiempo suficiente para que se formen macrocristales en el interior del alimento, mientras que en la congelación rápida por abatimiento, al producirse en

menos de 4 horas, no da tiempo.

Los macrocristales se forman cuando un alimento alcanza a congelarse en un tiempo entre 4 y 8 horas. En el transcurso de ese tiempo, se rompe la membrana celular, perdiéndose entonces las sales minerales y sustancias nutritivas del alimento en forma de líquido. El abatidor mixto evita ese problema y el alimento se congela sin perder sus características, vitaminas y sabor; con este proceso se conserva sin perder sus características hasta un par de meses.

El uso del abatidor no se limita al cumplimiento de las leyes y normativas, sino que también desde el punto de vista de resultados culinarios ofrece grandes ventajas.

El descenso de la temperatura del alimento cocinado proporciona un producto succulento, suave y agradable, que podrá ser conservado más tiempo, y que tras ser regenerado en un horno 'Combi' mantendrá el sabor y características de un producto fresco. Utilizando hornos 'Combi' y abatidores, se puede programar el trabajo en la cocina, usando los tiempos muertos o de menos trabajo para preparar la comida del resto de la semana.

La gama de frío ofrece a los profesionales una amplia variedad en cuanto a tamaños, aplicaciones, prestaciones y acabados para adaptarse a las necesidades de cada establecimiento y poder obtener un resultado óptimo.

Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragón, es una empresa especializada en el suministro e instalación de soluciones integrales para el sector de la hostelería, restauración colectiva y lavandería, a través de una extensa e innovadora gama de productos de elaboración propia. www.fagorindustrial.com

