



## La 'T-Sensation', sabor y rentabilidad en una marmita inspirada en el wok oriental

12-11-2014

[https://www.youtube.com/watch?v=9fd\\_p2t-A-o&list=FLo7cVQ9hmeNvM1VuZNzCnLg](https://www.youtube.com/watch?v=9fd_p2t-A-o&list=FLo7cVQ9hmeNvM1VuZNzCnLg)

**La 'T-Sensation' es una marmita que concilia objetivos de eficiencia energética con un exquisito trato de los ingredientes. Un equipamiento revolucionario cuyas ventajas están inspiradas en las virtudes del wok oriental. Anta ha organizado en Barcelona, el próximo 2 de diciembre, un encuentro en el que se podrán conocer de primera mano las virtudes de este revolucionario equipamiento.**

La *I Convención de Cocinas Centrales*, celebrada en Madrid a finales del pasado mes de octubre, nos descubrió un equipamiento realmente innovador llamado a modificar las operaciones necesarias en cocina para elaborar grandes cantidades de comida.

Nos sorprendió la presentación de **Jesús Pagán**, consejero de Aurum Process quien empezó por plantear una interesante pregunta al auditorio "*¿por qué en cocina es el único sector donde todos valoramos 'lo casero' muy por encima de lo industrial?*".

Partiendo de esta pregunta y trabajando bajo los objetivos y principios de la sostenibilidad, la ingeniería Aurum junto a la empresa de restauración Foodtopía, han desarrollado la 'T-Sensation', una marmita inspirada en las virtudes del wok oriental.

Básicamente, según Pagán, las marmitas utilizadas en las cocinas profesionales no consiguen el sabor 'casero' de los alimentos porque no se respetan las proporciones en las medidas donde se elabora la comida, lo cual impide que haya uniformidad en el contacto del alimento con la fuente de calor y como consecuencia no se cumplen tampoco los tiempos de cocinado.

### Los principios del wok

Los procesos industriales no han podido clonar aún lo que ocurre en un wok por los siguientes motivos: el utensilio casero tiene un grosor de 2 mm lo que favorece la transferencia térmica sobrecalentando la zona vacía lateral para ser utilizada al revolver y con una forma de parábola que favorece que el producto siempre vuelva al centro; porque el acero al carbono con el que se fabrica el wok,

tiene una conductividad térmica tres veces mayor que el acero inoxidable; y porque se cocina poco producto, con alta potencia térmica.

Teniendo en cuenta estos principios, la 'T-Sensation' tiene un reactor horizontal en cuyo interior se sitúan varias placas térmicas, destinadas a incrementar la superficie de transferencia de calor, de cara a reducir los tiempos del proceso. Además, toda la superficie térmica está rascada, la cual cosa optimiza la mezcla de producto y aumenta la eficiencia de la transferencia térmica. A partir de aquí, el nuevo ingenio es capaz de producir diez veces más que otra marmita de su misma capacidad.

La descarga de producto se hace por válvula o mediante compuerta lo que permite una carga en mucho menos tiempo (hasta diez veces menos) y evita, así mismo, los efectos de la pérdida de carga. El resultado final es un mejor producto, de excelente sabor, elaborado en tiempo récord y de la manera más eficiente.

### **Tenemos CINCO INVITACIONES para la presentación en Barcelona de los nuevos prototipos**

**Anta**, asociación a la que están activamente vinculados tanto Aurum como Foodtopia, ha organizado para el próximo 2 de diciembre un encuentro en Barcelona donde se presentarán nuevos prototipos de la 'T-Sensation', adaptados a las necesidades de las pymes de restauración colectiva y comercial, que dispongan de cocina central y produzcan platos elaborados o semi-elaborados.

El encuentro será por la mañana con horario de 12.00h a 16.00h (incluye comida) y si queréis asistir podéis pedirnos una de las cinco invitaciones que nos ha ofrecido Anta, dentro de los acuerdos de colaboración que mantiene con nuestra revista. La asistencia está limitada a 20 plazas y están destinadas a profesionales de empresas de colectividades que trabajen en régimen de autogestión y cuyos obradores o cocinas centrales superen los 3.000 comidas diarias.

Si queréis una de estas cinco invitaciones, podéis mandarnos un mail a [aturon@restauracioncolectiva.com](mailto:aturon@restauracioncolectiva.com), especificándonos el nombre de la empresa, de la persona que va a asistir y el número de comidas diarias de la cocina.