

premium sous vide  
collection



Español

**fusion Chef**<sup>TM</sup>  
by **Julabo**



“Lo que me ha convencido de **fusionchef** es su sencillez, precisión y excelente calidad. Nuestra empresa viaja por todo el mundo, y queremos ofrecer siempre los máximos niveles de calidad a nuestros clientes. En este caso, el **fusionchef** nos ayuda determinadamente en el ámbito de cocina. Ya no quiero prescindir del aparato”.

**Stefan Wilke** | Jefe de cocina | MS EUROPA

## ***El método Sous Vide***

El método Sous Vide, esto es, la cocción a bajas temperaturas, fue descrito por primera vez en el año 1799 por Sir Benjamin Thompson, conde del Reich de Rumford. Las ventajas del procedimiento se descubrieron a mediados de los años 60 en Francia, y el mismo se utilizó para la optimización de pérdidas por cocción. En la actualidad, este método de preparación se aplica en todo el mundo por los más famosos cocineros debido a sus numerosas ventajas.

Sous Vide, que traducido significa: “al vacío”, es un método en el cual, los alimentos frescos como pescado, carne o verdura se envasan al vacío y luego se cuecen con agua templada de forma precisa.

### **Alimentación sana - conservación de aromas, vitaminas y sabor.**

La técnica Sous Vide permite una alimentación sana y rica en vitaminas. En métodos de cocción convencionales, las vitaminas y aromas de los alimentos se transmiten al agua de cocción o al aire. En la cocción Sous Vide, los alimentos se envasan al vacío en estado fresco, y por ello, todas las vitaminas, sustancias nutritivas y aromas permanecen concentradas con los alimentos en la bolsa de vacío durante la cocción, o sea, no se pierden. Ello garantiza un sabor mucho más intenso de los alimentos.

También se mantiene la frescura, el color y el aspecto de los alimentos hasta su consumo.

## ***Ventajas***

- Cocción pareja
- Concentración de aromas
- Secuencias de trabajo eficaces y sin estrés
- Mínima pérdida por cocción
- Reproducible y preciso
- Sobrecocción prácticamente imposible
- La comida espera al comensal, no a la inversa
- Mayor durabilidad sin pérdida de calidad
- Bajo consumo de electricidad
- Procedimiento de cocción rentable





"Hemos trabajado duro con el termostato *fusionchef* y pudimos comprobar su resistencia y precisión. Muchos cocineros conocen las ventajas del método Sous Vide: la anticipación en el proceso de cocción, la reducción de los costos, el ahorro de tiempo, la racionalización del trabajo y la mayor durabilidad de los alimentos, teniendo siempre en cuenta su calidad organoléptica - el termostato *fusionchef* satisface todos los requisitos. El termostato puede transportarse fácilmente y requiere muy poco espacio cuando funciona en la cocina. El aparato se ha convertido en una herramienta imprescindible en nuestra cocina".

Quique Dacosta | Jefe de cocina | El Poblet | España

## Procedimiento

### 1) Preparación

Utilice sólo los mejores y más frescos ingredientes. Prepare el producto crudo.

### 2) Envase al vacío

Eche los ingredientes crudos y frescos en una bolsa adecuada para el procedimiento Sous Vide y enváelos al vacío con un aparato apropiado.

### 3) Cocer

Llene el recipiente del baño con agua caliente y caliéntelo con su aparato *fusionchef* a la temperatura deseada. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, coloque la bolsa con la comida en el baño de agua. Cueza cuidadosamente a bajas temperaturas, pero durante un periodo de tiempo prolongado. Si no tiene ningún valor empírico propio sobre temperaturas y tiempos de cocción, debería recurrir necesariamente a un libro de recetas Sous Vide.

### 4) Refrigerar

Si no va a servir la comida preparada justo después de la cocción, la misma puede refrigerarse y guardarse fría. Tras el proceso de cocción, enfríe la comida pasteurizada durante 90 minutos a 3 °C. Para ello, lo mejor es utilizar un baño con agua helada o un congelador ultra rápido.

### 5) Guardar en frío

Extraiga la bolsa refrigerada del agua helada o el congelador ultra rápido y mantenga la comida enfriada a 3 °C como máximo.

### 6) Regenerar

Antes de servir la comida, caliente la bolsa enfriada dentro del baño de agua.

### 7) Asar

Ase los alimentos antes de servirlos adecuadamente. Esto tiene la ventaja de que las sustancias aromáticas pueden aflorar de nuevo (reacción Maillard).

### 8) Servir y comer



El plato ilustrado de **filete de ternera con relish de mango** de *Andreas Miessmer* puede encontrarlo en nuestra base de datos de recetas del sitio web: [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)

## Pearl



### **Pearl**

El *Pearl* garantiza una temperatura constante de  $\pm 0,03$  °C en cualquier recipiente con capacidad de hasta 58 litros. La rejilla de protección suministrada evita el contacto de la bolsa de vacío con la resistencia calefactora, la bomba y el flotador. Con la potente bomba de recirculación se garantiza una temperatura constante óptima y una distribución de agua homogénea en todo el baño. Esto también tiene un efecto positivo en los tiempos de calefacción y al colocar el alimento refrigerado.

El temporizador integrado ofrece en todo momento un control sobre el tiempo de cocción restante.

Por otra parte, el aparato dispone de una protección contra vapor integrada, una alarma cuando el agua baja de un nivel determinado así como una protección contra salpicaduras de agua de acuerdo con IPX4, lo cual garantiza un trabajo seguro.

La carcasa higiénica de acero inoxidable antihuellas así como el display con intensa luminosidad constituyen un diseño moderno y adecuado para su cocina.

## Diamond



### **Diamond**

El *Diamond* combina las ventajas del *Pearl* con funciones innovadoras adicionales, como tecla de memoria preprogramada para carne, pescado y verdura, sencillo registro de datos HACCP y funciones de calibración.

En combinación con la sonda de temperatura de corazón, al alcanzar la temperatura de corazón deseada se emite una alarma. Con el software *Easy fusionchef* puede controlar y visualizar hasta 24 *Diamond* y registrar simultáneamente los datos relevantes HACCP.

Los temporizadores de funcionamiento independiente permiten que mantenga el control simultáneo incluso en situaciones estresantes. Es posible mostrar continuamente el próximo temporizador que vaya a terminar su función, y una señal visual y acústica puede informarle sobre la finalización del tiempo deseado. Luego, el temporizador funciona en sentido negativo, para que sepa siempre cuánto tiempo ha transcurrido desde valor ajustado.

En [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de) puede encontrar datos técnicos de *Pearl & Diamond* e imágenes de funciones

## Pearl - Diamond

Como solución para diferentes requisitos:

- *Pearl*, el termostato básico
- *Diamond*, el termostato profesional

Vea aquí una comparación directa:

	Pearl	Diamond
Estabilidad de temperatura	±0.03 °C	±0.01 °C
Potencia calefactora	2 kW	2 kW
Potencia de bombeo	14 l/min	14 l/min
Rango de temperatura	20-95 °C	20-95 °C
Alarma por bajo nivel de agua	+	+
Temporizador	1	3
Carcaza higiénica de acero inoxidable	+	+
Teclado protegido contra salpicaduras	+	+
Pantalla	LED	VFD
Indicador de temperatura en °C o °F	+	+
Barrera contra vapor	+	+
Rejilla de protección	+	+
Conexión para sonda de temperatura de corazón		Pt100
Alarma para la temperatura de corazón		+
Memorización de datos conforme con HACCP		+
Control por PC y registro		+
Tecla de memorización de temperatura preprogramada (pescado, carne, verduras)		+
Indicación simultánea de la temperatura deseada, la temperatura actual en la cubeta, la temperatura de corazón y temporizador		+
Calibración automática e intuitiva		+



Pearl



**Pearl**

**9FT1000**

Montaje sencillo en cualquier recipiente mediante pinza de sujeción (incluida).  
Montaje y almacenamiento rápido.  
Uso móvil.

Dimensiones externas AnxPxAl	133 x 212 x 330 mm
Peso	4.8 kg
Profundidad de inmersión	165 mm



**Pearl Z**

**9FT1113**

Se puede utilizar flexiblemente en recipientes existentes gracias a su puente extensible.  
Existen unos botones de goma que impiden el deslizamiento. Uso móvil.

Dimensiones externas AnxPxAl	335 x 190 x 330 mm
Peso	6,1 kg
Medidas de extensión AnxPxAl	680 x 190 x 330 mm
Profundidad de inmersión	150 mm



**Pearl S****9FT1B20**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 19 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN1/1, 150 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 332 x 577 x 374 mm  
Peso (vacío) 13.8 kg

**Pearl M****9FT1B27**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 27 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN1/1, 200 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 332 x 577 x 424 mm  
Peso (vacío) 15.1 kg

**Pearl L****9FT1B44**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 44 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN2/1, 150 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 537 x 697 x 374 mm  
Peso (vacío) 20.8 kg

**Pearl XL****9FT1B58**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 58 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN2/1, 200 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 537 x 697 x 424 mm  
Peso (vacío) 22.3 kg





### **Diamond**

**9FT2000**

Montaje sencillo en cualquier recipiente mediante pinza de sujeción (incluida).  
Montaje y almacenamiento rápido.  
Uso móvil.

Dimensiones externas AnxPxAl	133 x 212 x 330 mm
Peso	5 kg
Profundidad de inmersión	165 mm



### **Diamond Z**

**9FT2113**

Se puede utilizar flexiblemente en recipientes existentes gracias a su puente extensible.  
Existen unos botones de goma que impiden el deslizamiento. Uso móvil.

Dimensiones externas AnxPxAl	335 x 190 x 330 mm
Peso	6.3 kg
Medidas de extensión AnxPxAl	680 x 190 x 330 mm
Profundidad de inmersión	150 mm

Diamond



**Diamond S****9FT2B20**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 19 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN1/1, 150 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 332 x 577 x 374 mm  
Peso (vacío) 14 kg

**Diamond M****9FT2B27**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 27 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN1/1, 200 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 332 x 577 x 424 mm  
Peso (vacío) 15.3 kg

**Diamond L****9FT2B44**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 44 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN2/1, 150 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 537 x 697 x 374 mm  
Peso (vacío) 21 kg

**Diamond XL****9FT2B58**

Una solución compacta con termostato montado sobre puente fijo, baño de 58 litros (revestido), asas de transporte sólidas, tapa de baño y grifo de descarga.

GN2/1, 200 mm de profundidad  
Dimensiones externas AnxPxAl 537 x 697 x 424 mm  
Peso (vacío) 22.5 kg



# 12 ACCESORIOS



"Al fin un progreso en calidad basado en la maquinaria. ¿Quién habría imaginado que un fabricante alemán de aparatos de laboratorio nos ayudaría en el trabajo diario? Se trata de un aparato con precisión total, perfectamente adecuado para caterings en todo el mundo. El aparato es ligero, robusto, muy fácil de manejar y consume poca electricidad. Resulta interesante sobre todo en la experimentación con diferentes aromas".

**Markus Schumacher | Jefe de cocina | Käfer Service GmbH | Alemania**

## Accesorios

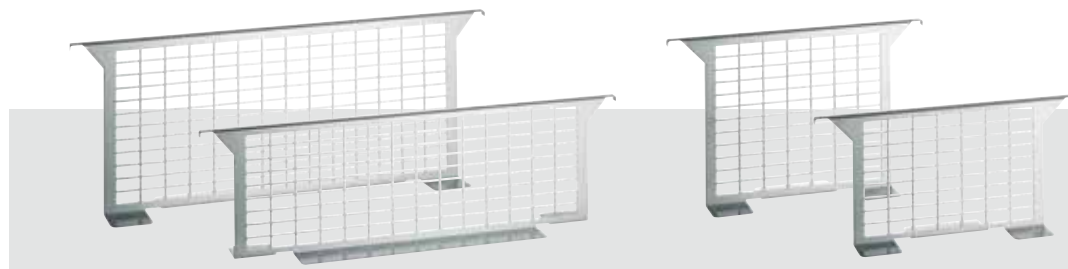
**fusionchef** ofrece un surtido completo de accesorios, y usted puede ampliar su equipamiento Sous Vide de forma inteligente. Amplios, imprescindibles, prácticos.

Para más información sobre los accesorios, visite [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de)

### Rejilla de separación S-XL

Divida su baño y mantenga el control de alimentos envasados al vacío con diferente tiempo de cocción.

para Edition S	<b>9FX1121</b>	para Edition L	<b>9FX1123</b>
para Edition M	<b>9FX1122</b>	para Edition XL	<b>9FX1124</b>



### Rejilla de retención - 2 unidades

Coloque bolsas que puedan flotar - con contenido ligero, como verduras - debajo del agua.

para Edition S&M	<b>9FX1125</b>	para Edition L&XL	<b>9FX1126</b>
------------------	----------------	-------------------	----------------

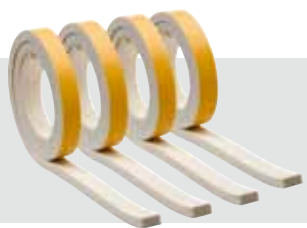


### Soporte iSi Gourmet

Fije los sifones iSi-Gourmet Whip en el baño de agua, de forma rápida y sencilla, pero estable.

Soporte iSi de 0.5 litro	<b>9FX1130</b>
Soporte iSi de 1 litro	<b>9FX1131</b>

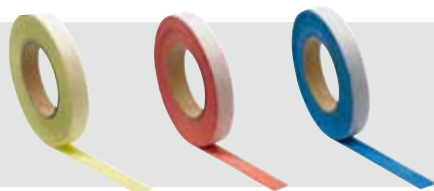




### Tiras adhesivas de sellado

Imprescindible para obturar el punto de inserción en la bolsa de vacío al usar una sonda de temperatura de corazón.

Tiras adhesivas de sellado, 4 m **9FX1141**



### Cinta de marcado de temporizador

Marque e inscriba su bolsa de envasado al vacío de acuerdo con los colores del ajuste del temporizador en *Diamond*.

Cinta roja **9FX1145**    Cinta amarilla **9FX1147**  
 Cinta azul **9FX1146**



### Sonda de temperatura de corazón (Pt100)

Cueza con precisión con la sonda de temperatura de corazón; adecuada para aparatos *Diamond*.

para *Diamond* **9FX1150**



### Dispositivo de medición manual de temperatura de corazón

Controle la temperatura de corazón exacta del producto de cocción.

Dispositivo de medición manual de temperatura de corazón **9FX1151**



### Bolitas antivapor

Reduzca la pérdida de calor y evaporación al usar recipientes existentes sin tapa.

1000 unidades, ø 20 mm **9FX1142**

**Pinza para baño**

Pinza para baño extra-ancha para montaje sencillo en ollas grandes (grosor de pared: hasta 60 mm).  
para *Pearl* y *Diamond*

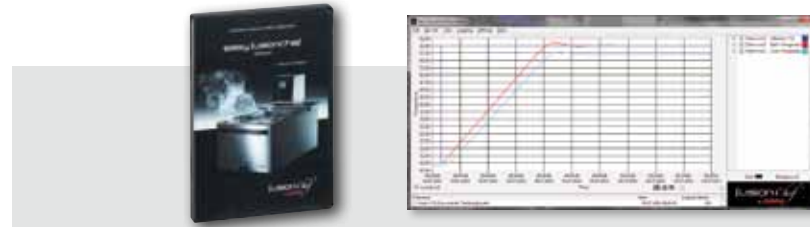
**9FX1119**



**Software *Easy fusionchef***

Controle, visualice y registre sus procesos de cocción Sous Vide conforme con HACCP mediante el software *Easy fusionchef*.  
para *Diamond*

**9FX1160**



**Cable adaptador USB**

Para usar el software *Easy fusionchef*, conecte el *Diamond* a su PC con una interfaz USB.  
para *Diamond*

**9FX1161**



**Cable de interfaz RS232**

Para usar el software *Easy fusionchef*, conecte el *Diamond* a un PC.  
para *Diamond*

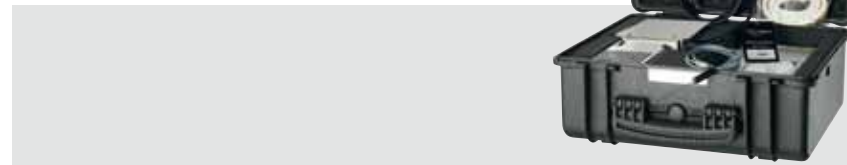
**9FX1162**



**Maleta de transporte**

Su compañero de viaje ideal con espacio para un *Pearl* o *Diamond* además de otros accesorios.  
Dimensiones externas: 520 x 435 x 230 mm  
Maleta de transporte

**9FX1190**





"El progreso en la tecnología Sous Vide, que se logra con la nueva serie de productos *fusionchef*, permite resultados perfectos y con ello el perfeccionamiento de nuevos sabores para mis clientes".

**Steffen Mezger** | Jefe de cocina | Atelier Bayerischer Hof | Alemania



## Pechuga de pato Miral con puré de remolacha, pera y acelga de Heiko Antoniewicz

Envase al vacío la pechuga de pato con la artemisa y cocínela en el baño de agua **fusionchef** a 62 °C durante 20 minutos; saque el alimento y áselo brevemente por la piel hasta que cruja. Córtelo en segmentos del mismo tamaño. Diluya el jugo hasta que tenga la consistencia deseada y deje que los granos de café reposen dentro durante 5 minutos, páselos y combínelos con un poco de maranta.

Cueza la remolacha ligeramente en agua muy salada con el comino y vinagre, pélela caliente y córtela en dados de 3 mm. En caso necesario, glaséela en un poco de mantequilla. Haga un puré fino con los trozos de remolacha aún caliente y el caldo de ave, y condiméntelo bien.

Cueza el vino blanco con el azúcar y las especias, retírelo del fuego durante un poco de tiempo y vuelva a cocerlo. Combine ligeramente con Xanthazon. Corte la pera en trozos del mismo tamaño, quítele las semillas, prepárela, y cocínela en el baño. Salte el acelga en la mantequilla y condiméntela bien.

Corte y aderece la pechuga de pato. Aderece los dados de remolacha. Extienda el puré y coloque los trozos de pera. Cúbrala con las hojas de almendras y dispóngala con acelga. Termínela con el jugo de café y sívala. La receta nos la facilitó amablemente Heiko Antoniewicz. En [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de) encontrará más recetas.



### Ingredientes

- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 2 pechugas de pato Miral           | 1 pera Williams                    |
| 1 rama de artemisa                 | 150 ml de vino blanco              |
| 100 ml de jugo de pato             | 40 g de azúcar                     |
| 10 g de frijoles Arabica-Robusta   | Anís estrellado                    |
| Un poco de maranta                 | 1 semilla de cardamomo             |
|                                    | ½ haba de vainilla                 |
| 50 ml de caldo de ave              | ½ cucharada de Xanthazon           |
| 100 g de remolacha                 |                                    |
| Un poco de comino                  | 100 g de ensalada de acelga        |
| 1 chorro de vinagre de vino blanco | 20 g de mantequilla                |
| 20 g de mantequilla                | Hojas de almendras como guarnición |

*Tiempo de preparación: 90 min.*

*Tiempo de cocción: 20 min.*

Descargue ésta u otra de las muchas recetas directamente a su móvil y tendrá siempre la lista de compras consigo



"He trabajado con diferentes modelos y proveedores de termostatos y ya no miro ninguno más. Este termostato es perfecto para el tipo de platos que preparo en Mozaic. También es perfecto para demostraciones en nuestra escuela de cocina. El termostato es lo suficientemente pequeño para ofrecer movilidad y al mismo tiempo un rendimiento extremo. En mi opinión, la diferencia básica con otros productos es la precisión y sensibilidad del termostato - particularidades esenciales para lograr la perfección continua. Yo recomiendo el *Diamond M* de *fusionchef*, y no pienso utilizar ninguna otra marca".

Chris Salans | Jefe de cocina | Mozaic | Bali



## Internet

¿Buscan más información sobre el método Sous Vide? Visite nuestro sitio web y beneficie de temas actuales sobre la cocción Sous Vide.

### ¿Necesita inspiración?

Con videos de aplicaciones, consejos de libros y recomendaciones de cursos de cocina estará preparado de forma óptima para el uso diario de los aparatos. Así todo funcionará perfectamente en la cocción al vacío.

### ¿Quiere ahorrar dinero hoy?

Con nuestros aparatos logrará los mejores resultados, no sólo en cuanto a sabor, sino también en cuanto a rentabilidad. En las „FAQs“ (Frequently Asked Questions - preguntas formuladas frecuentemente) se explica lo que no se ve a primera vista. ¿Sabía que con nuestros aparatos puede trabajar ahorrando electricidad o que con una planificación eficaz puede reducir enormemente las pérdidas de cocción y productos? Lea ahora cómo puede ahorrar dinero en su cocina.

### ¿No tiene ganas de cocinar?

¿Hoy no tiene ganas de cocinar o está de vacaciones y busca un restaurante Sous Vide?

Ningún problema, pues la lista de restaurantes *fusionchef* le ofrece la solución perfecta. Saboree delikatessen culinarias fuera de casa, y en todo el mundo.

Regístrese en [www.fusionchef.de](http://www.fusionchef.de) y formará parte de la revolución de la cocina.



Recomendaciones prácticas de aplicaciones de cocineros expertos así como videos en el canal de YouTube

Información, servicio y soporte en todo el mundo

GERMANY | USA | JAPAN | CHINA | SINGAPORE | FRANCE |  
ITALY | UNITED KINGDOM | KOREA | INDIA | ARGENTINA



Contacto

Se reserva el derecho a cambios sin notificación previa | Impreso en Alemania | JULABO No.1.931.2410/0811

*fusionchef* by Julabo  
Julabo Labortechnik GmbH  
Eisenbahnstrasse 45  
77960 Seelbach / Germany

Tel. +49 7823 51-170  
Fax +49 7823 2491  
info@fusionchef.de  
www.fusionchef.de

Join us on



*fusion Chef*<sup>TM</sup>  
by **Julabo**