CATALOGO ATTREZZATURE E ACCESSORI

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta n.20
37023 Grezzana (VR)
commerciale@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

Decorfood Italy con la consulenza del pluripremiato chef internazionale Fabio Tacchella, si occupa dello sviluppo e della commercializzazione di prodotti innovativi per il settore Ho.Re.Ca.
La continua ricerca ci ha permesso di sviluppare diverse innovazioni, specifiche per le operazioni che si svolgono in una cucina professionale, nate per facilitare e velocizzare le preparazioni, standardizzare i risultati, minimizzare gli scarti, migliorare le qualità organolettiche e l'estetica dei piatti

VISITA IL NOSTRO

BLOG

Scopri nuove ricette, approfondimenti tecnici, notizie e curiosità dal mondo Decorfood Italy

www.decorfooditaly.it/blog

Abbiamo a catalogo prodotti professionali specifici per cotture sottovuoto e altri sistemi di cottura avanzati, prodotti per affumicatura, finger food e potenti tecnologie naturali (addensanti senza glutine, coloranti, enzimi alimentari). Inoltre, abbiamo tutti i prodotti inerenti la cucina molecolare.

Per approfondimenti potete visitare il nostro sito e-commerce
www.decorfooditaly.it

Affumicatori a freddo

Composta da tre tipologie di attrezzature per affumicare in via espressa a freddo e da apposite segature per uso alimentare.
Si possono affumicare sia prodotti crudi che cotti direttamente su piati o in piccoli contenitori purchè richiudibili.
Gli affumicatori operano con fumo freddo che risulta più efficace rispetto il fumo caldo perchè non si disperde verso l'alto e rimane a contatto con il prodotto. Il fumo freddo evita lo sviluppo della carica batterica e non cuoce il prodotto.

COMPRENDE

- Smoky: affumicatore a freddo adatto a grandi produzioni
- Fumoka: affumicatore portatile adatto a piccole produzioni e cocktail
- Leonardo: affumicatore adatto per affumicature espresse davanti al cliente in sala
- Segature: disponibili al naturale ad aromatizzate provenienti da legni con basso contenuto di resina e presentano il calibro adeguato agli affumicatori

Affumicatura a freddo

Smoky

FUMOKA

Leonardo

Vantaggi

› Affumicatura veloce per tutti i tipi di prodotti alimentari nelle quantità desiderate
› Dosatura della quantità di fumo secondo l'intensità desiderata
› Utilizzo di qualsiasi contenitore con coperchio
› Affumicatura aromatizzata personalizzabile
Gli affumicatori possono essere diversamente adottati a seconda degli interlocutori: Ristorazione, Catering, Banqueting, Barman, Pasticceria

Oltre a donare un gusto particolare alla pietanza, il processo di affumicatura svolge anche un'azione conservante.
L'alimento non si scalda e di conseguenza non perde le sue proprietà organolettiche.
Il procedimento di pulizia consente di recuperare l'acqua di fumo, ovvero un concentrato che, diluito con del liquido, può essere utilizzato per affumicare altre pietanze.
Si possono affumicare sia prodotti crudi che cotti.
Operare con FUMO FREDDO risulta più efficace rispetto al fumo caldo perchè non si disperde verso l'alto ma rimane a contatto con la pietanza. Il fumo freddo inoltre evita lo sviluppo di carica batterica e NON cuoce il prodotto.

SMOKY

L'affumicatore espresso SMOKY consente di affumicare in diversi modi e con aromi differenti tutti i prodotti alimentari.
Si possono affumicare sia prodotti crudi che cotti, dalla lonza di maiale marinata, alle forme di ricotta, ai salmoni di grande pezzatura.
L'affumicatore Smoky opera con fumo freddo, un metodo più efficace rispetto al quello caldo in quanto il fumo non si disperde verso l'alto e rimane così a contatto con il prodotto.

Codice prodotto SMOKY
La confezione comprende: affumicatore Smoky, carica batteria, segatura, filtri, tubo per emissione fumo

L'affumicatore espresso Fumoka consente di affumicare in diversi modi tutti i tipi di prodotti alimentari nelle quantità desiderate e di personalizzare ed aromatizzare il fumo a piacere.
Permette di affumicare i prodotti, crudi o cotti, in qualunque genere di contenitore e forma purchè con coperchio: nel vasetto in vetro, nel piatto con cloche, in sacchi per alimenti in scatole di plexiglass, ecc..
E' pratico e comodo perchè:
- è piccolo e poco ingombrante
- consente di lavorare senza l'ingombro di cavi

CODICE: FUMOKA

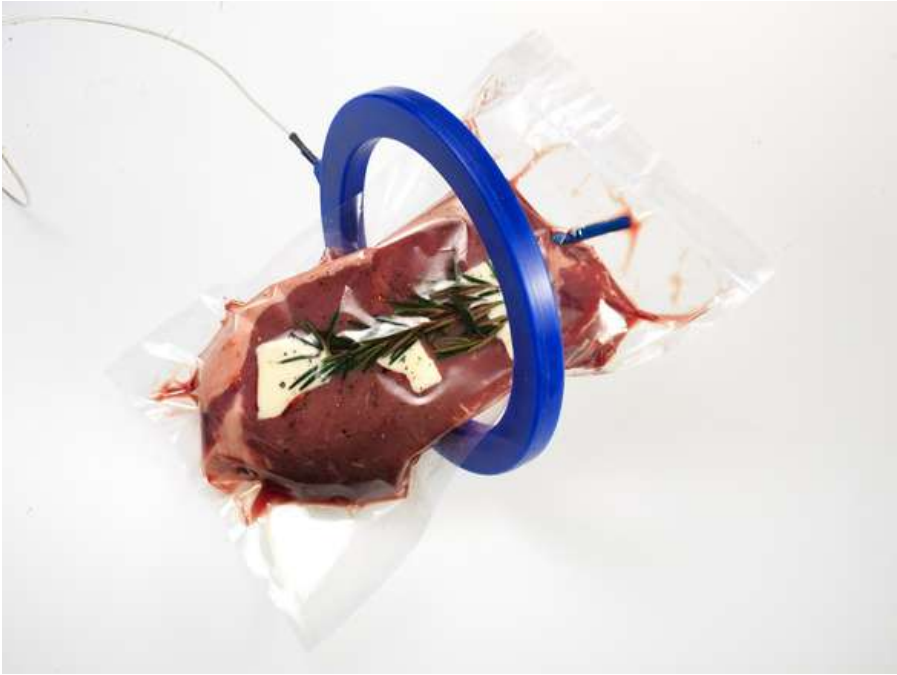
Leonardo è il nuovo affumicatore ad azione manuale, personalizzabile nei materiali e nei colori.
Permette di affumicare le pietanze davanti ai commensali e creare un effetto di stupore.

CODICE: LEONARDO

Per un utilizzo ottimale degli affumicatori, si consiglia di utilizzare la segatura per uso alimentare accuratamente selezionata da Decorfood Italy, con basso tasso di resina e di calibro adeguato.

Segatura naturale di faggio 500 g - codice SWOOD

Controllo cottura
con



Con la tecnologia del sottovuoto si prolunga notevolmente il tempo di conservazione degli alimenti (la cosiddetta shelf-life) mantenendone alto il profilo qualitativo.
Nella cottura sottovuoto si sfrutta una tecnica di conservazione per sviluppare un metodo di lavoro innovativo, sicuro, ad alto rendimento e replicabile che consente di usufruire di molteplici vantaggi.

Caratteristiche

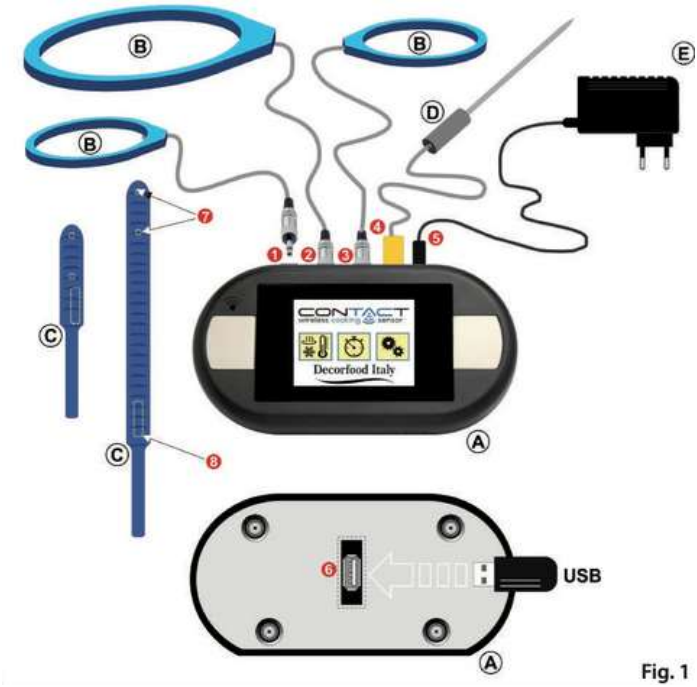


Fig. 1

A) Strumento con display touch a colori (si accenda appena alimentato e si spegne automaticamente dopo 60 minuti di inattività: è sufficiente toccare il display per riaccenderlo per altri 60 minuti o avviare un'attività).
Dispone di 3 ingressi (1 2 3): per antenne ad anello per le gestione delle relative sonde Wireless.; un ingresso per sonda "K" a filo; un ingresso per alimentatore esterno (5) certificato CE-UL-VDE; un ingresso USB (6) per l'upgrade del software.
B) Antenna ad anello (2 misure: piccola diametro di 100mm e grande con diametro di 150mm) resistente fino a 200°C (compreso il cavo di connessione) per cotture in forno, a vapore, in acqua bollente (**ad esclusione del microonde**)con cavo da 2 metri e connessione allo strumento tramite spinetta Jack standard.
C) Sonda wireless di temperatura (2 misure: corta da 50mm e lunga da 130mm) con doppio sensore digitale di temperatura incorporato (7) e microantenna inglobata in silicone blu FDA (8), da inserire nel "cuore" degli alimenti in cottura/congelamento. Resistente alla temperatura massima di 100°C (sonde lavabili in lavastovoglie).
D) Sonda tipo "K" ad ago con punta affusolata per poterla inserire più facilmente negli alimenti con controllare la loro temperatura anche in cottura (non sottovuoto), con cavo da 2 metri, il tutto resistente fino a 300°C.
E) Alimentatore per tensione di rete AC adaptor (lunghezza cavo in bassissima tensione 2 metri)

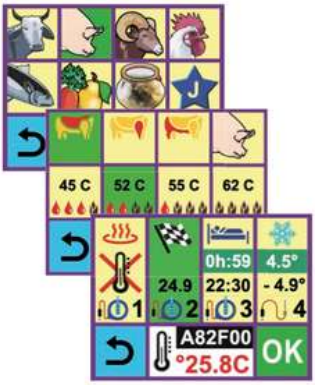
CONTACT
wireless cooking sensor

Non utilizzare in microonde

Contact Wireless Cooking Sensor è stata ideata e messa a punto per il rilevamento della temperatura la cuore del prodotto nelle cotture sottovuoto in sacchetto o in vaso.

E' un sistema termometrico digitale a sonde wireless e può essere utilizzata con tutti i tipi di alimenti (sia solidi che semiliquidi) ed in più tecniche di cottura: in forno, a vapore, in olio, in acqua bollente, ad esclusione del forno a microonde.
L'utilizzo è idoneo anche per il rilevamento della temperatura durante le fasi di raffreddamento e di congelamento.
Questo sistema vi permetterà di controllare il grado di cottura dell'alimento senza bucare il sacchetto e senza perdere il sottovuoto.

- PROGRAMMA ORIGINALE USB per monitorare i dati
- AUTOCERTIFICAZIONE HACCP



Contact dispone si una sonda elettronica wireless rivestita in silicone alimentare.
Una volta inserita all'interno del prodotto comunica con un'antenna esterna ed invia al dispositivo la temperatura rilevata.
Le sonde resistono ad una temperatura compresa tra
-70°C /+100°C
Le antenne resistono ad una temperatura compresa tra -70°C / +200°C

BREVETTATA
TOUCH SCREEN, SEMPLICE ED INTUITIVA
FINO A TRE SONDE CONTEMPORANEAMENTE

Il set include:
- Dispositivo con display touch screen
- Antenna ad anello con diametro 100 mm
- Sonda wireless lunga 50 mm
- Sonda ad ago tipo "K"
-Caricabatterie
- Power bank
- Chiavetta USB con software per il download delle temperature di lavorazione
- Valigetta di plastica e manuale di istruzioni

CODICI:
-Kit completo: CONTACT
-Sonda piccola 50 mm : SONDA-P
-Sonda grande 100 mm : SONDA -G
-Sonda ad ago tipo "K": SONDA-K
-Antenna piccola diam. 100mm: ANTENNA -P
-Antenna grande diam. 150: ANTENNA-G

Attrezzature e accessori per ristoranti e catering

Spiattina

Spiattina è il fondamentale strumento di supporto per gestire efficacemente e rapidamente il servizio banqueting e in qualunque situazione occorra impiattare molti piatti in breve tempo.
Concepita come piano di lavoro mobile ed attrezzato, regolabile secondo le esigenze di servizio, permette di concentrare in poco spazio e in pochi movimento tutto il processo di impiattamento.
Funzionalità, robustezza e qualità sono le caratteristiche di Spiattina, progettata per essere spostata e trasportata nelle sedi di servizio.
E' realizzata con estrema cura e con i migliori materiali.

- RIDUZIONE DEI TEMPI TRA PREPARAZIONE E TAVOLA

un processo potenziato, più veloce ed efficiente

- CHEF IN SQUADRA

uno schema lineare per un coordinamento migliore

- PRESENTAZIONE PERFETTA SEMPRE

temperatura, composizione e zero ossidazione

- INGOMBRO RIDOTTO

pieghevole e compatta. riduce l'esigenza di portapiatti, tavoli di servizio e celle

- UN SERVIZIO DI PRESTIGIO

immagine dinamica e impegno alla massima qualità

- ERGONOMIA ASSICURATA

strutturata per lavorare comodamente e correttamente in piedi

Servizio sempre sotto controllo

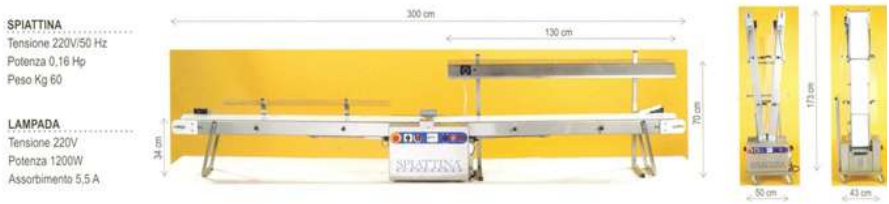
Spiattina permette di impostare la velocità del nastro trasportatore in base al numero di portate da servire e secondo le esigenze di servizio e dello staff.
Ha un piano di scorrimento a velocità regolabile con senso di marcia selezionabile.

Impiattare e servire con precisione

I controlli consentono di gestire precisamente ogni movimento, riducendo notevolmente gli intervalli tra preparazione e uscita dei piatti.
La temperatura corretta dei piatti è garantita dalla lampada riscaldante, il cui design consente di montarla facilmente a seconda dell'esigenza di servizio.

Valore al personale

Spiattina rivoluziona il lavoro del personale, semplificando e rendendo facili i gesti nella preparazione.
Grazie all'ergonomia della struttura i cuochi lavorano in posizione confortevole, in un processo lineare ed efficiente.



Il dispositivo blocca automaticamente i piatti in attesa che siano prelevati per il servizio, evitando così cadute accidentali.

Dotata di comandi comodi all'uso e regolabili, è anche fornita di un pulsante di sicurezza che interrompe il processo in caso di necessità.
Un contatore automatico indica sul display il numero dei piatti preparati e serviti

Durante le preparazioni garantisce che il bordo dei piatti rimanga pulito, anche in quelle situazioni che prevedono aggiunta di sughi e salse

Se necessaria, può essere montata a destra o a sinistra del piano di lavoro e regolata sia in potenza che in altezza.
Solo la portata è riscaldata per consentire aò personale di servizio di prendere i piatti senza scottarsi.

Etamine

Etamina è un filtro poroso in materiale inerte, flessibile e termoresistente, utilizzabile in cottura e perfettamente adattabile a qualsiasi tipo di contenitore.
E' ideale per la preparazione ed il trattamento di brodi, minestre, fondi e salse e per la cottura di grandi quantitativi di ingredienti.

CODICI PRODOTTO

8 litri

- Trama extrafine (100 microm): ETAMINA8100
- Trama fine (200 microm): ETAMINA8200
- Trama media (400 microm): ETAMINA8400

1 Litro

- Trama extrafine (100 microm): ETAMINA1100
- Trama fine (200 microm): ETAMINA1200
- Trama media (400 microm): ETAMINA1400

Decorfood Italy

Via Alessandro Volta n.20
37023 Grezzana (VR)
commerciale@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

https://www.facebook.com/decorfooditaly

@Decorfooditaly

https://www.youtube.com/user/FabioTacchellaTv