



La Sonicager es una máquina de maduración de carne, frutas y verduras por ultrasonidos. En 45 minutos obtenemos unos resultados de 1 mes de cámara.

También se puede usar como sous vide para cocción a baja temperatura

Catálogo de armarios de maduración de carne industriales

La Sonicager es una máquina de maduración de carne, frutas y verduras por ultrasonidos. En 45 minutos obtenemos unos resultados de 1 mes de cámara.

También se puede usar como sous vide para cocción a baja temperatura

SonicAger es la nueva máquina de ultrasonido para la **maduración de carne** y la **maduración de verduras**. : con el método de rápida permite ablandar todos los cortes de carne, incluidos los más fibrosos, y llevar las verduras a una maduración acelerada, aumentando la intensidad de sabores, sin agregar aditivos químicos.

Solo una hora de uso corresponde a alrededor de **30 días de** maduración **tradicional** : SonicAger es una excelente ayuda en la cocina, reduce drásticamente los tiempos de

procesamiento y los costos para la compra y almacenamiento de carne y verduras.

Características técnicas.

- Dimensiones: 360x560x380 h mm
- Peso: 18Kgs
- Voltaje: 230V - 50Hz
- Consumo: 2,1kW
- Consumos de cocción con resistencia: 750 + 750W
- Consumo dicon modo ultrasonido: 300 + 300W
- Estructura Stainless steel (acero inoxidable)
- Litros a 95º: 25
- Programas: 10
- Rango de temperatura: 0°C - 95°C | 32°F/203°F
- Precisión de temperatura: ± 0,3 °C | +/- 32,5°Fç
- Tiempo de cocción: 0-72 h
- Opciones de retardo: 24 h
- Alama al alcanzar temperatura de cocción
- offset para control de temperatura
- sonda de verificación de temperatura (accesorio)

Opciones de configuración de la máquina:

L1 ON: Solo calienta agua.

L1 ON +L2 ON: Calienta agua + 50% de la potencia del ultrasonido.

L1 ON + L2 ON + L3 ON: Calienta agua + 100% de la potencia del ultrasonido.

L2 ON: 50 % de la potencia del ultrasonido, sin calentar agua

L2 ON + L3 ON: 100 % de la potencia del ultrasonido, sin calentar agua

La potencia utilizada por el ultrasonido se convierte casi totalmente en calor dentro del tanque; esto significa que el agua se calienta no solo por el calentador sino también por la acción del ultrasonido. **NOTA:** es normal que cuando la temperatura del baño de agua alcance la temperatura establecida, la acción del ultrasonido se APAGUE para ENCENDERSE nuevamente cuando la temperatura baje La temperatura establecida. También tenga en cuenta que cuanto más baja es la temperatura del baño, mayor es la acción del ultrasonido en los alimentos. Durante la acción del ultrasonido, la superficie de los alimentos donde impactan las burbujas alcanza 2-4 ° C más que el baño de agua, tenga en cuenta este efecto cuando cocine. Normalmente, comenzando con agua muy fría (temperatura del grifo y posiblemente algo de hielo) puede madurar los alimentos durante aproximadamente una hora antes de exceder la temperatura de 30-35 ° C, que también es un límite para evitar desnaturalizar los colores de las verduras. Para carne dura (y luego para largos tiempos de cocción), también puede mantener la temperatura de cocción solo con ultrasonido, por lo que también se realiza una acción de maduración durante el proceso de cocción.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 360x560x380 h mm