

PROFESIONÁLNE GRILOVANIE PRE HORECA

„Dry aged“ suché zrenie mäsa



pre:

finedinig,
reštaurácie,
pop-up koncepty,
predajne mäsa...

„Dokonalý steak
nezačína na grile,
ale zrením“

G GastroRex
S. R. O.



**KLIMA
MEAT**
TERMINI





Luxus, ktorý začína ve zrecej komore

Proces zrenia mäsa po porážke hovädzieho dobytku je kľúčový na to, aby bolo mäso krehké, šťavnaté a chutné. Nejde len o „ležanie mäsa“, ale o sériu biochemických zmien vo svalovine.

Bezprostredne po porážke dochádza postupne k stuhnutiu svalov, tzv. rigor mortis. Vo svalovine v dôsledku nedostatku kyslíka a odbúravania ATP prebieha glykolýza a vzniká kyselina mliečna. Tým sa znižuje pH a dochádza k „stuhnutiu“ svalových vlákien. Svalové vlákna sa „uzamknú“, aktín a myozín sa stiahnu. Mäso je tuhé a menej vhodné na konzumáciu.

Pre dokonalé kulinárske využitie je preto potrebné nechať mäso určitý čas vo vhodných podmienkach, aby po odznení rigor mortis mohla nastúpiť žiaduca fáza zrenia. Aktivujú sa enzýmy kalpaíny a katepsíny, ktoré postupne rozkladajú svalové vlákna a tuhé väzivo. Mäso sa stáva krehkejším, šťavnatejším a chuťovo výraznejším. Toto zrenie v ideálnych podmienkach, podľa plemennej príslušnosti a veku porazených zvierat, trvá 3 – 4 týždne, no aj dlhšie.





Benefity vyzretého mäsa:

- Väčšia krehkosť
- Zrenie koncentruje a obohacuje chute – chuť je intenzívnejšia a lahodnejšia
- Lepšia stráviteľnosť
- Zlepšenie organoleptických vlastností
- Najvyššia kulinárska hodnota
- Stabilný základ pre špičkovú gastronómiu, mäsa prémiovej kvality



Zrecie komory Klima MEAT

Patentovaný systém výmeny a prúdenia vzduchu „V-O“ je jedným z detailov, vďaka ktorým je KLIMA MEAT najinovatívnejšou technológiou suchého zrenia na trhu. Asymetrický vzor otvorov na zadnej vnútornej stene, navrhnutý pomocou anemometrov, zaisťuje rovnakú klímu okolo každého zrejúceho kusu mäsa umiestneného v skrini. Aby sa udržiavala konštantná teplota a vlhkosť v každom bode komory a vytvorila sa dokonalá mikroklíma, vzduch je vedený horizontálne aj vertikálne. Mäso nie je potrebné vo vnútri skrini počas zrenia presúvať, čo výrazne zjednodušuje organizáciu práce. Znižuje sa aj množstvo odpadu — menej vlhkosti a menej plesní znamená menší orez prémiového mäsa.



“..z estetického hľadiska sú skrinky KLIMA naozaj krásne, ale to, čo si najviac cením, je možnosť úplne si prispôbiť proces suchého zrenia: existuje toľko parametrov, na ktoré môžeme reagovať, na rozdiel od iných skriní na trhu, ktoré majú iba štandardné programy.”

Restaurant Owners,
Saturnia - GR -Italy



KLIMA MEAT SYSTEM

Zrécie komory navrhnuté hlavne pre skutočných fajnšmekrov a znalcov mäsa, ktorí si uvedomujú rozdiel v kvalite, krehkosti, šťavnatosti a cene, mramorovaného mäsa, ako napríklad Rubia Gallega, KOBE z Japonska, Wagyu, Angus a ďalšie.

- 10,1" farebný dotykový displej s ikonami
- Orientovateľné LED svetlá s efektom „murble meat“
- Chladicí jednotka monoblok, tropikalizovaná verze s plynom R290
- Zabudovaný oxygenátor „OxygenBox“
- Zabudovaný generátor pre regulované zvýšenie vlhkosti
- Priprava na Wi-Fi pripojenie, vrátane 1-ročného cloudového predplatného na monitorovanie stroja v reálnom čase, správu alarmov a príkazov, technickej pomoci a aktualizácií
- Regulácia rýchlosti ventilácie
- Patentovaná technológia vertikálneho a horizontálneho prúdenia vzduchu vo vnútri komory.
- Automatické odparovanie kondenzátu z výparníka s možnosťou priameho vypúšťania kondenzátu
- USB port na sťahovanie údajov vo formáte CSV a sledovateľnosť HACCP
- 20 prednastavených a prispôsobiteľných programov
- 20 programovateľných fáz pre každý uložený program
- Funkcia testovacieho centra
- Asistencia pri inštalácii stroja a užívateľské školenie (termín telefonicky dohodnúť vopred)



OVLÁDANIE

10,1-palcový farebný dotykový ovládač, s intuitívnymi ikonami radu System, vás prevedie každou operáciou pomocou ľahko čitateľných ikon a okamžitých vizuálnych pokynov, čím sa zníži počet chýb a doby učenia. Podrobný sprievodca celým procesom, prednastavený pre rôzne požiadavky na zrenie. Ľahko konfigurovateľná viacjazyčná mutácia.



Datlogger

Vďaka dátovému záznamníku, ktorý nepretržite zaznamenáva prevádzkové parametre skrine, je možné prezerať alebo sťahovať údaje o prevádzke systému vo formáte Excel, čo vám umožňuje odhaliť akékoľvek anomálie a zabezpečiť 24-hodinovú kontrolu HACCP.

Sanitácia

Klima Meat má patentovaný systém oksylichovania, ktorý umožňuje na jednej strane vykonávať biologicky bezpečné zrenie a na druhej strane dezinfikovať celú komoru na konci procesu zrenia.

Ak sa Oxygenklima použije počas procesu zrenia mäsa, zavádza aktívny kyslík do komory programovaným a vyváženým spôsobom. Aktívny kyslík zabraňuje množeniu škodlivých baktérií, ako aj tvorbe nežiaducich plesní a nepríjemných pachov, ktoré vznikajú počas zrenia.



Sieťové pripojenie a diaľkové ovládanie

Ovládajte KLIMA MEAT odkiaľkoľvek. Vďaka Wi-Fi môžete:

- Monitorovať stav stroja v reálnom čase
- Spravovať a upravovať cykly na diaľku
- Dostávať vzdialenú technickú pomoc a aktualizácie softvéru
- Dostávať upozornenia na akékoľvek alarmy
- Znížiť počet návštev na mieste a maximalizovať tak kontinuitu prevádzky.

KLIMA MEAT EASY

Komory určené na zrenie mäsa zvierat, ktoré v čase porážky majú menej ako 30 mesiacov.

- 4,3" kapacitný displej
- Samozapaľovacie orientovateľné biele LED svetlá
- Tropikalizovaná a prispôbena chladiaca skupina (2 skupiny na modeloch 1500) s plynom R290
- Oxygenátor „Oxygenklíma“
- Pripravený na Wi-Fi pripojenie
- Regulácia rýchlosti ventilácie
- Patentovaná technológia vertikálneho a horizontálneho prúdenia vzduchu vo vnútri komory
- Automatické odparovanie kondenzátu výparníka s možnosťou priameho vypúšťania
- 6 prednastavených a prispôbiteľných programov
- 8 programovateľných fáz pre každý uložený program
- Bez externého pripojenia vody, a možnosti privlčovania komory
- Funkcia testovacieho centra
- Asistencia pri inštalácii stroja a užívateľské školenie (termín telefonicky dohodnúť vopred)

Voliteľné:

- Orientovateľné LED svetlá s efektom „marble meat“
- Wifi pripojenie



OXYGENKLIMA

Prítomnosť kusov mäsa s rôznymi vlastnosťami, pôvodom, vekom a stavom zrelosti, spolu s nevyhnutnou výmenou vzduchu, ku ktorej dochádza pri každom otvorení dvierok dozrievacieho zariadenia, môže viesť k sérii bakteriálnych kontaminácií.

Baktérie a plesne sa môžu počas cyklov zrenia množiť a hniezdiť v priestoroch, ktoré nie sú prístupné obsluhu, ako je zadný vetrací panel, výparník a iné štrbiny v skrinke.

Klíma Meat má patentovaný okysličovací systém, ktorý umožňuje na jednej strane vykonávať biologicky bezpečné zrenie a na druhej strane dezinfikovať celú komoru na konci procesu zrenia.

Ak sa Oxygenklíma použije počas procesu zrenia mäsa, zavádza aktívny kyslík do komory programovaným a vyváženým spôsobom. Aktívny kyslík zabraňuje množeniu škodlivých baktérií, ako aj tvorbe nežiaducich plesní a nepríjemných zápachov, ktoré vznikajú počas zrenia.

Ak sa Oxygenklíma použije na konci každého procesu zrenia, po vykonaní bežného umytia neagresívnymi chemickými prostriedkami, umožňuje dekontamináciu a dezodoráciu prostredia vďaka sile aktívneho kyslíka.

VYSKÚŠAJTE V NAŠOM KUCHYNSKOM ŠTÚDIU

Ak uvažujete o nákupe profesionálnej gastrotechniky, ponúkame Vám možnosť vyskúšať v štúdiu a predviesť high-tech moderné technológie a zariadenia pre profesionálnu gastronómiu, ukázať trendy vo varení, dať Vášmu podnikaniu nové inšpirácie a rozmer.

Stačí dohodnúť termín na telefónnom čísle +421 907 715 704
alebo e-mailom: obchod@gastrorex.sk



GastroRex
S. R. O.

ucelený gastronomický sortiment
-predaj, servis
-projektovanie gastroprevádzok

**GASTROREX S.R.O.,
CENTRÁLA BRATISLAVA**
showroom, kuchynské štúdio,
obchod, sklad, servis
Mlynské Luhy 80
821 05 Bratislava

pondelok - piatok 8:30 - 16:30
tel.: 02 436 38 846. 0907 715 704
e-mail: obchod@gastrorex.sk

**GASTROREX S.R.O.,
BANSKÁ BYSTRICA**
showroom, obchod,
sklad, servis
Zvolenská cesta 141
974 05 Banská Bystrica

pondelok - piatok 7:30 - 16:00
tel.: 048 414 5440, 0948 603 069
e-mail: b_bystrica@gastrorex.sk

**GASTROREX S.R.O.,
KOŠICE**
showroom, kuchynské štúdio,
obchod, sklad, servis
Priemyselná 1733/2
040 01 Košice

pondelok - piatok 7:30 - 16:00
tel.: 0911 243 007, 0948 152 771
e-mail: kosice@gastrorex.sk