

*Estrae aromi da qualsiasi elemento, liquido o solido, ottenendo acqua aromatizzata*

*Consente di cuocere sottovuoto a basse temperature e sotto continuo mescolamento qualsiasi pietanza mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche*



## AROMALAB *cucina e aroma, delicatezza e sapore*

### **Cos'è Aromalab?**

È un evaporatore rotante. Questo tipo di apparecchiatura viene comunemente utilizzata nei laboratori chimici e farmaceutici per estrarre da determinate materie eventuali elementi contenuti al loro interno mantenendone inalterate le caratteristiche originali.

Questo tipo di operazione necessita di alcune fasi ed elementi tra loro combinati: riscaldamento del prodotto, movimento dello stesso, sottovuoto e in fase finale refrigerazione.

In effetti la cucina è fisica e chimica contemporaneamente: cucinare significa infatti modificare lo stato di aggregazione degli elementi che compongono un certo prodotto, a cominciare dall'acqua naturalmente.

BLUESIDE

TECH

## Cosa permette di fare AROMALAB in cucina?

Immaginiamo di voler preparare un piatto delizioso come della carne al tartufo.

Collochiamo la nostra carne e il condimento all'interno del pallone di cottura.

Il pallone di cottura si immerge nel bagno ad acqua ed inizia a roteare su se stesso garantendo massima omogeneità. La temperatura di riscaldamento del bagno e quindi di cottura sarà in questo caso sui 60°C e quindi molto delicata.

Contemporaneamente il sistema sarà sottovuoto; in questo modo riusciremo a cuocere agevolmente anche a basse temperature.

Il sistema chiuso permetterà la migrazione degli aromi dal pallone di cottura ad una zona di recupero posteriore che, adeguatamente raffreddata, garantisce la condensazione dei vapori e quindi il recupero di una certa quantità di acqua aromatizzata.

Cosa abbiamo ottenuto grazie a questo processo: all'interno del pallone di cottura avremo una carne perfettamente cotta, tenerissima e pronta per essere

servita.

Nella zona di recupero invece avremo un'acqua limpidissima aromatizzata al tartufo che potrà essere riutilizzata per insaporire qualsiasi altra pietanza.

## Perché quindi utilizzare AROMALAB?

Per estrarre aromi ed essenze da un determinato prodotto e poterle recuperare sotto forma di acqua limpida aromatizzata disponibile per i più svariati utilizzi

Per cuocere a bassa temperatura e sottovuoto evitando di deteriorare il prodotto e ottenendo consistenze delicatissime

Per cucinare concentrando al massimo determinati prodotti grazie alla migrazione delicata dell'acqua in ambiente sottovuoto e alla rotazione continua

Per recuperare ogni caratteristica di gusto e olfatto che altrimenti andrebbe persa con una cottura tradizionale esaltando in certi casi caratteristiche altrimenti marginali.



progetto grafico MARINI

# AROMALAB *cucina e aroma, delicatezza e sapore*

### Caratteristiche generali:

- Design raffinato ed elegante adatto anche per cucine a vista (vincitore del primo premio IBO 2010 design tecnico)
- Facile da usare grazie al display touch screen e alla presenza di funzioni automatiche
- Possibilità di memorizzare ricette personalizzate
- Parti in vetro e bagno di cottura rimovibili agevolmente per lavaggio
- Temperatura di cottura regolabile da ambiente a 180°C
- Velocità di rotazione del pallone di cottura regolabile da 20 a 280rpm
- Interfaccia USB per scaricare su pc tutti i dati inerenti la ricetta in corso
- Dimensioni: HxPxL 690x700x430mm
- Peso: 26,5 kg
- Alimentazioni elettrica: 230V, 50Hz
- Consumo: 1400W

**STEROGLASS s.r.l.**  
Via Romano di Sopra, 2/C  
06132 S. Martino in Campo  
Perugia - Italia  
tel +39 075 60 90 958  
fax +39 075 60 90 934

info@blueside-design.com  
www.blueside-design.com

