



PROTEZIONE CRIOGENICA IN CUCINA

E' ormai risaputo che l'azoto liquido è entrato in cucina come mezzo di preparazione dei cibi e non solo per fare il gelato. La cucina con l'azoto liquido è più veloce e sana, gli ingredienti non vengono modificati chimicamente ma è una trasformazione fisica, dovuta alla bassissima temperatura dell'azoto liquido (-196°C) Moltissimi sono gli chef(s) che utilizzano questo elemento, addirittura si tengono manifestazioni dedicate a questo nuovo modo di cucinare.

Anche con l'azoto liquido, come per la fiamma dei fornelli o per l'olio o acqua bollente, occorre adottare delle precauzioni al fine di prevenire gli "infortuni sul lavoro". L'azoto liquido è inodore e incolore, come l'acqua ma, a causa della bassissima temperatura, se a contatto con la pelle può causare delle "ustioni", così come l'olio bollente.

I DPI da utilizzare, in questo caso, non sono gli stessi della protezione contro il calore, ma devono essere specifici per l'azoto liquido, con proprietà coibenti e impermeabili adeguate. Nel CRYOKIT CHEF si trovano un paio di guanti, un grembiule e una visiera, leggeri, comodi ed efficaci, che non intralciano le operazioni di cucina, ma proteggono adeguatamente e in regola con le norme antinfortunistiche.



cryokit® chef new

GUANTI CRIOGENICI CRYOKIT 300
Realizzati con uno speciale tessuto elastico e impermeabile di colore nero e isolamento interno in pile di poliestere multilayer + membrana e film poliolefinico, manichetta di sicurezza realizzata con lo stesso materiale. Lunghezza totale 30 cm. Idonei per il contatto con alimenti.



VALIGETTA CRYOKIT-CHEF

Pratica e robusta valigetta utile per la conservazione, sempre in efficienza e al riparo da luce e polvere, dei DPI da utilizzare nelle operazioni di lavoro e travaso dell'azoto liquido. Ideale per la dotazione personale.

cryokit® chef

**VISIERA PROTEZIONE DA SPRUZZI:
CRYO VISOR**

Visiera per protezione da spruzzi di azoto liquido antiappannante con fascia frontale antisudore, schermo in acetato, leggera e di facile regolazione. Classe ottica 1

EN 166, EN 167, EN 168 - U 1 S N - 3 S CE



GREMBIULE CRIOGENICO T-CRYO CHEF

Realizzato con uno speciale tessuto elastico e impermeabile di colore nero e isolamento interno in pile di poliestere multilayer,. Misura 60x90 cm. Idoneo per il contatto con alimenti.



KORA SRL - CRYOKIT CRYOGENIC PROTECTION
VIA MAURO MACCHI, 8 - 20124 MILANO
TELEFONO: +39 02 48841819 - FAX +39 02 48842698
SITO WEB: CRYOKIT.NET
E-MAIL: INFO@CRYOKIT.NET