

FICHE TECHNIQUE

SAC DE CUISSON RÉTRACTABLE

L'objectif de cette fiche technique est d'informer et guider les personnes qui souhaitent utiliser pour la première fois des sacs de cuisson rétractables ou qui sont peu familiarisés avec ces derniers.

Faire des tests de soudure sur vos sacs de cuisson sous vide rétractables

Nos sacs font 60 microns d'épaisseurs, ce qui est habituel pour des sacs de cuisson rétractables. Le temps de soudure d'un sac est différent entre un sac de 60, 80 et 100 microns... D'une manière générale, lorsque vous changez de fournisseur de sacs ou de type de sacs (conservation, cuisson, rétractable) **il est vivement recommandé de faire quelques essais de soudures avant de lancer une production**. Lorsque vos tests sont concluants, notez les temps de soudure pour chaque type et épaisseur de sacs et/ou créez des programmes sur votre machine à cloche, lorsque cela est possible.

Vérifier que la taille du sac est adaptée au volume de l'aliment que vous allez mettre sous vide!



Gardez à l'esprit qu'un sac rétractable perd 30% de sa surface à 80°C et 45% à 90°C. Il n'est pas nécessaire d'immerger le sac plusieurs minutes, quelques secondes suffisent.

Si le contenu de votre sac est trop volumineux alors il est très probable que la soudure de votre sac (ou le sac lui-même) "craque" soit pendant la phase de rétractation, soit pendant la cuisson.

Faites des tests avant de lancer une production significative.

Vous trouverez ci-dessous une indication (à valider par vos soins) de tailles de sacs en fonction de certains produits.

Magret de canard : 180 x 250 mm

Poisson (sole...) : 200 x 300 mm

Foie gras : 200 x 500 mm

Saumon roulé, préparation entrée froide (coquilles de saumon...), rôtis : 250 x 600 mm

Saumon entier : 300 x 600 mm

Jambon : 400 x 650 mm

Température de votre bain de rétractation

30% de rétractation à 80°C et 45% de rétractation à 90°C, cette différence n'est pas anodine.

Ajustez la température de votre bain de rétractation afin d'affiner la rétractation de votre sac de cuisson. **Vérifiez la température de votre bain de rétractation avec un thermomètre précis et notez ce paramètre avec celui du temps de soudure du sacs et de la taille du sac en fonction du volume de l'aliment à mettre sous vide (cf. les 2 points traités ci-dessus).**

Attention!

Un sac de cuisson sous vide rétractable est beaucoup plus technique et complexe à utiliser qu'un sac de cuisson classique. Si votre soudure "craque", la raison peut provenir aussi bien d'un des points abordés ci-dessus que des trois points en même temps.

Notez que nos sacs sont conçus pour des cuissons à "basses températures". Ils ne sont pas adaptés à des cuissons au four à des températures supérieures à 100°C.