

DISTFORM
FOODSERVICE TECHNOLOGY

Tel. +34 902 101 890
comercial@distform.com
www.distform.com



DISTFORM

FOODSERVICE TECHNOLOGY

 **TekSeries**





TekSeries nace de la ilusión, de la investigación y del trabajo en equipo.

En **Distform**, empresa de referencia en la fabricación de equipamientos de cocinas profesionales desde hace más de 20 años, sentíamos que teníamos que dar un paso más.

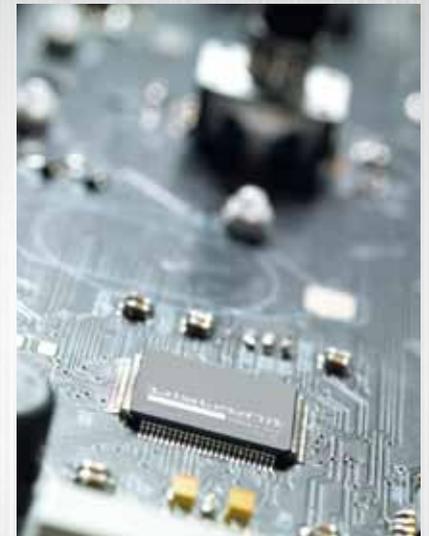
Queríamos fabricar equipos que realmente representaran claras ventajas para las cocinas y que facilitaran la calidad de vida en ellas. Por ello, hemos llevado a cabo un intenso trabajo, codo con codo, con los profesionales que mejor nos podían asesorar: los cocineros.

Junto a ellos hemos aprendido de sus necesidades, ideando equipos de última generación con nuestro equipo de I+D+i, fabricando modelos con nuestras últimas tecnologías de producción, probando y rectificando en aquello que teníamos que mejorar...

Y, finalmente, fruto de todo este esfuerzo común tenemos el placer de presentar **TekSeries**, el nuevo sistema para ganar más en la cocina.

Con **TekSeries** hacemos evolucionar las cocinas.

Avanzamos, ¿nos acompañas?





TekSeries

La innovadora gama de productos **TekSeries** representa una nueva forma de entender la cocina del siglo XXI. Su completa gama de equipamientos de última generación, incorpora las tecnologías más vanguardistas que le permitirán obtener la máxima rentabilidad, una mejor calidad de los alimentos y más tiempo para usted. Para la confección de **TekSeries**, **Distform** ha invertido en el desarrollo de su propia tecnología.

Fruto del trabajo y estudio del equipo de I+D+i de Distform, se ha desarrollado la **Tecnología TSC**, un control electrónico de gran precisión patentado por Distform, capaz de ofrecer una estabilidad térmica dentro de la cámara así como un control graduable de la humedad.

TekSeries consta de una completa gama de equipamientos que le permitirá cubrir todas sus necesidades, todos ellos en cumplimiento de la normativa HACCP.

Le presentamos el **sistema TekSeries**



TekSeries le ofrece:

- Más **rentabilidad** para su negocio
- Más **calidad** en sus menús
- Más **tiempo** para disfrutar



Rentabilidad

Rentabilidad

- Alta productividad
- Disminución de mermas
- Ahorro importante en las compras de materia prima
- Optimización de puestos de trabajo
- Aumento de la oferta de menús



Calidad de producto

Calidad de producto

- Potencia las cualidades organolépticas
- Nuevos sabores, aromas y texturas
- Misma calidad en cualquier punto de producción o regeneración
- Precisión en los resultados



Tiempo para disfrutar

Tiempo para disfrutar

- Reducción de las horas de trabajo
- Horarios óptimos o flexibles
- Producción estandarizada
- Flexibilidad ante imprevistos
- Simplifica y agiliza el servicio
- Mejora la calidad de vida

 **TekVac**





TekVac consta de una completa gama de envasadoras al vacío que incorpora la más avanzada tecnología del mercado.

Pensada y diseñada con la colaboración de cocineros de primera línea en la aplicación de técnicas de cocción y sistemas de gestión. Con **TekVac** podrá realizar un envasado al vacío perfecto, con todas las garantías de estanqueidad.

De este modo se asegura una buena cocción o mantenimiento del alimento dentro de la bolsa gracias a la ausencia de oxígeno. Por lo tanto, se evita la proliferación de bacterias y se obtiene una mayor seguridad alimentaria.



Bisagras de aluminio



Sistema de sellado sin conexiones



Visor de aceite



Panel para visualizar todo el proceso

Beneficios de **TekVac**:



Alarga la vida útil del alimento.



Mayor seguridad alimentaria.



Mantiene la calidad organoléptica.



Nuevos sabores, aromas y texturas.



Disminución de mermas.



Protección ante las quemaduras por congelación.



Producción estandarizada.



Simplifica y agiliza el servicio.



Tipos de envasado

Vacío 100%

Se trata de envasar el alimento extrayendo todo el aire de la bolsa, de este modo tenemos un medio en la que la mayoría de las bacterias no pueden multiplicarse debido a la ausencia de oxígeno.

Envasado con líquido base

Consiste en envasar el alimento al vacío junto con un líquido base. Este líquido base puede ser un aceite aromatizado, por ejemplo. De este modo conseguimos que el alimento se impregne de estos aromas de una forma muy efectiva y homogénea, sin ningún tipo de cocción ni aportación de calor. Hay que tener en cuenta que el tratamiento a baja temperatura (60 °C a 70 °C) ayuda a acelerar el proceso.

Impregnaciones

Podemos conseguir impregnaciones gracias a que el aire que extraemos de los alimentos porosos pasa a sustituirse por el líquido base, cogiendo el color y los aromas de éste. Un caso muy representativo es el envasado de peras al vino: estas adquieren el color rojizo del vino y el gusto y aroma de éste manteniendo la textura crujiente de una pera semimadura.

Atmósfera modificada

Se trata de envasar el alimento extrayendo totalmente el aire de la bolsa e inyectando una atmósfera adecuada, como el nitrógeno, que no altera la composición del alimento, y en muchas ocasiones una mezcla de CO₂, que evita la proliferación de microorganismos. En muchos casos se utiliza el nitrógeno como protección para los alimentos frágiles.



Especificaciones generales

- Visualización controlada de todos los pasos del proceso
- Máquinas de sobremesa fabricadas completamente en acero inoxidable AISI 304
- Cámara con cantos redondeados para una fácil limpieza
- Barra de soldadura extraíble sin conexiones
- Placas de polietileno en el interior de la cámara que aumentan la velocidad de vacío y regulan la altura de trabajo
- Doble soldadura 2 x 4 mm
- Entrada de aire suave para una mejor adaptabilidad de la bolsa al producto
- Plus de vacío para forzar la salida del aire del interior de aquellos alimentos porosos
- Acceso para vacío exterior
- Entrada gas inerte
- Memoria de 100 programas



T-Vac E-310

Capacidad bomba: 6 m³/h
Medidas cámara (mm): 330 x 330 x 90
Medidas exteriores (mm): 410 x 450 x 330
Peso (aprox): 28 kg
Voltaje: 230/1/50 Hz
Potencia: 0,25 kW





T-Vac 410

Capacidad bomba: 20 m³/h
 Medidas cámara (mm): 430 x 430 x 180
 Medidas exteriores (mm): 505 x 565 x 445
 Peso (aprox): 40 kg
 Voltaje: 230/1/50 Hz
 Potencia: 0,75 kW

T-Vac 430

Capacidad bomba: 20 m³/h
 Medidas cámara (mm): 570 x 450 x 180
 Medidas exteriores (mm): 650 x 585 x 445
 Peso (aprox): 45 kg
 Voltaje: 230/1/50 Hz
 Potencia: 0,75 kW

T-Vac 432

Capacidad bomba: 20 m³/h
 Medidas cámara (mm): 570 x 450 x 180
 Medidas exteriores (mm): 650 x 585 x 445
 Peso (aprox): 45 kg
 Voltaje: 230/1/50 Hz
 Potencia: 0,75 kW



 **TekTherm**

TSC
THERMAL STABILITY CONTROL

175

100

032

28
PROG









TekTherm T06



TekTherm, la mejor gama de alta precisión del mercado para lograr cociones a baja temperatura y regeneración del producto de gran calidad.

Gracias a la intensa colaboración con cocineros, hemos resuelto y aportado soluciones tecnológicas de precisión eficientes.

Incorpora la **Tecnología TSC**, un control tecnológico patentado por **Distform** capaz de ofrecer la mejor precisión y homogeneidad de resultados tanto en la cocción como en la regeneración.

TekTherm le garantiza una temperatura de cocción con una precisión constante así como unos resultados estandarizados del sistema de regeneración.

Todo el proceso queda controlado de forma fácil e intuitiva y puede ser usado por múltiples usuarios con o sin conocimientos.



Dispositivo de luz interior



Sonda corazón



Panel intuitivo y de fácil manejo



Puerta cristal de fácil limpieza

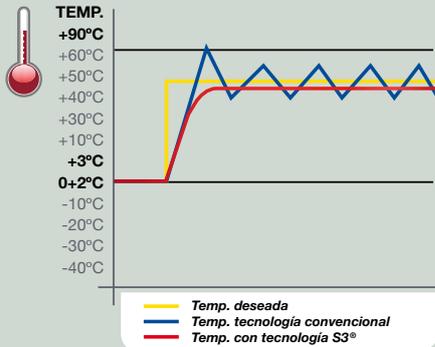


Guías extraíbles



Nuestra obsesión es avanzar, resolver los problemas que nos plantean nuestros clientes.

Para hacer frente a tales retos **Distform** invierte en el desarrollo de su propia tecnología para controlar totalmente las máquinas que fabrica.



Comparación de las oscilaciones de temperatura que ofrecen las tecnologías actuales en comparación con la estabilidad que ofrece la Tecnología TSC de TekSeries.

Tecnología TSC

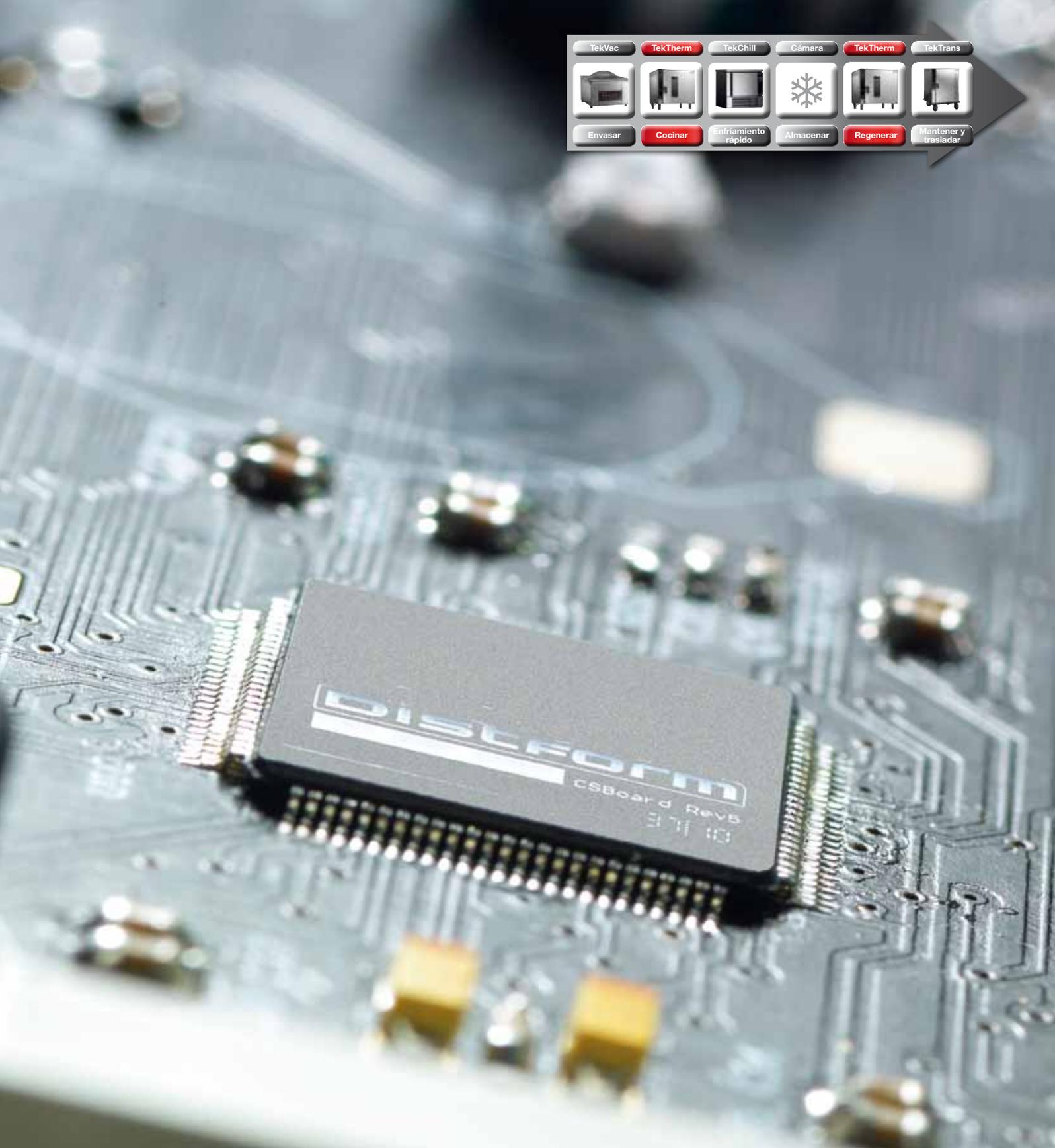
Es una tecnología fruto del estudio y trabajo del equipo de I+D+i de **Distform**, que durante estos últimos años ha sabido escuchar, entender y solucionar los problemas planteados por cocineros de múltiples disciplinas.

Los resultados obtenidos son excelentes, y todo gracias a la **Tecnología TSC** (Semiconductor Switching System), un novedoso control electrónico de temperatura capaz de ofrecer una gran precisión. Esta tecnología, pendiente de ser patentada* por **Distform**, es apta tanto para regeneración como para cocciones a baja temperatura.

Ahora ya puede regenerar o realizar cocciones a baja temperatura de hasta 20 cubetas Gastronorm 1/1, y con alimentos envasados al vacío o no. Usted elige. De este modo es posible obtener alimentos de una gran calidad y homogeneidad, aún produciendo grandes cantidades a la vez.

Pague por lo que necesite. Tiene al alcance la eficiencia y la precisión con una alta productividad a un precio muy competitivo, ya que en regeneración o cocción a baja temperatura sólo nos interesa realizar las funciones que están contempladas en este **TekTherm**.

* número de solicitud: U201030938



TekVac	TekTherm	TekChill	Cámara	TekTherm	TekTrans
Envasar	Cocinar	Enfriamiento rápido	Almacenar	Regenerar	Mantener y trasladar



Cocciones a baja temperatura y cocciones al vacío

Una vez preparado el alimento, se procede a cocinarlo a baja temperatura durante largos periodos de tiempo, que pueden llegar a 36 horas.

Para que el proceso de cocción sea repetitivo es necesaria una temperatura constante. Por ejemplo, los pescados y las aves son muy sensibles a oscilaciones de temperatura y requieren una tecnología capaz de mantener la temperatura estable a fin de obtener un resultado óptimo.

Con **TekTherm** podrá realizar este proceso gracias a su **Tecnología TSC** integrada, que garantiza una temperatura constante y sin oscilaciones para un resultado siempre perfecto.



El arte de regenerar

Precisión. Sencillez. Seguridad.



¿Qué es la regeneración?

La regeneración es un proceso cuyo objetivo es recuperar la temperatura del alimento cocinado tras ser sometido al proceso de abatimiento, manteniendo la calidad y las cualidades nutritivas y organolépticas del plato original.

La regeneración es un paso clave en la fase de recuperación térmica del alimento, ya que si no se realiza en las condiciones óptimas, todo el material, trabajo y tiempo invertidos en el proceso previo se pierden. En muchas ocasiones la regeneración no se realiza en la misma cocina donde se realizó la cocción, sino en cocinas satélite y por personal distinto.

Los equipos **TekTherm** han sido diseñados con un control fácil e intuitivo, pero a la vez potente y efectivo. De este modo diferentes tipologías de usuarios podrán desde regenerar apretando un solo botón, hasta cocinar a baja temperatura controlando todos los parámetros del proceso.



Especificaciones generales

- Cocción convección hasta 180 °C
- Cocción mixta convección y vapor de 30 °C a 180 °C
- Control fin de ciclo:
 - Por tiempo
 - Por sonda
 - En continuo
- Control de humedad de 0% a 100%
- Extracción de vapor en cámara abierta/cerrada
- Indicadores digitales de temperatura y vapor
- Indicador digital de programa en curso
- Indicador digital de tiempo / sonda corazón
- Sistema de precalentamiento automático
- Memoria para almacenar 100 programas
- Panel de control en cristal retro-iluminado de alta resistencia y de fácil limpieza.
- Tecnología S3 de precisión térmica.
- Puerta doble cristal templado con apertura para fácil limpieza.

Accesorios

- Sonda corazón
- USB
- Software de descarga de datos (HACCP + programas de cocción)

TekTherm T06

Capacidad: 6 GN 1/1

Distancia entre guías: 70 mm

Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz

Potencia: 7,5 kW

Precisión térmica: TSC Technology





TekTherm T10

Capacidad: 10 GN 1/1
Distancia entre guías: 70 mm
Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz
Potencia: 7,5 kW
Precisión térmica: TSC Technology



TekTherm T20

Capacidad: 20 GN 1/1
Distancia entre guías: 65 mm
Frecuencia: 50 Hz / 60 Hz
Potencia: 15 kW
Precisión térmica: TSC Technology



 **TekChill**





La completa gama de abatidores **TekChill** de **Distform** está pensada para satisfacer las necesidades de los profesionales más exigentes.

TekChill enfría rápidamente los alimentos frescos o cocinados y los mantiene una vez han alcanzado la temperatura.

Este proceso se realiza sin alterar las propiedades del alimento, conservando todas las propiedades nutritivas y organolépticas, y asegurando así la satisfacción del cliente.



Acabados de gran calidad



Guías extraíbles



Desagüe



Sonda corazón

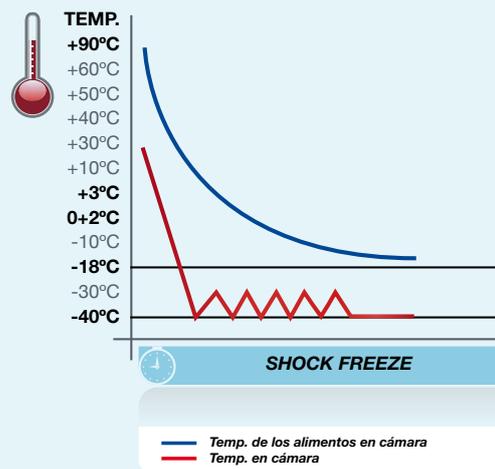
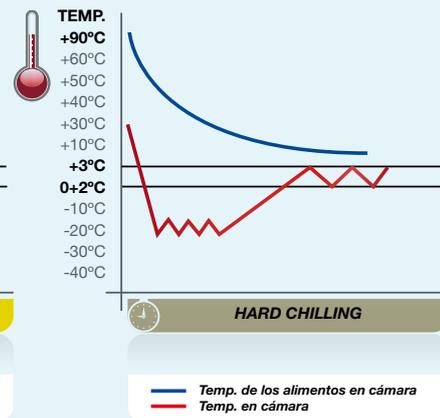
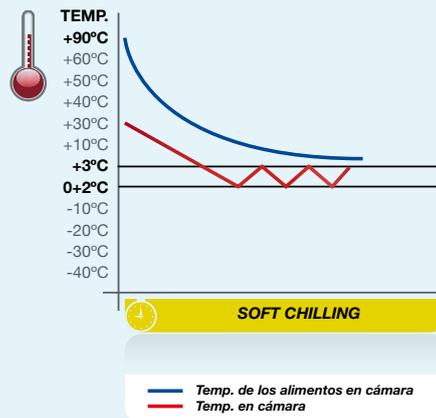
¿Qué es el abatimiento?

Es un proceso de enfriamiento rápido de los alimentos. Durante el proceso de abatimiento, la temperatura interna de la comida baja de manera considerable en poco tiempo.

La velocidad de este proceso es fundamental, de ella depende el éxito del proceso.

El abatimiento supone, en primer lugar, una garantía de seguridad: la velocidad de enfriamiento evita la proliferación de bacterias y la formación de microcristales que se dan en el proceso de congelación tradicional. En segundo lugar, el abatimiento facilita la conservación óptima de los alimentos cocinados.

Hay varios tipos de abatimiento dependiendo de las características del alimento y del tiempo que éste quiera conservarse.





Abatimiento positivo

En este proceso de enfriamiento, la temperatura interna del alimento pasa de 90 °C a 3 °C en 90 minutos.

Soft Chilling

Es un abatimiento rápido que respeta las superficies externas de los alimentos. Está indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados.

Hard Chilling

Respetar del mismo modo las superficies de los alimentos y sus cualidades organolépticas. Es adecuado para productos grasos, densos o piezas grandes.



Abatimiento negativo

Logra que la temperatura, en el corazón del alimento, pase de 90 °C a -18 °C en 270 minutos. Este tipo de abatimiento está indicado para todo tipo de productos cuya conservación quiera prolongarse durante varios meses.



Especificaciones generales

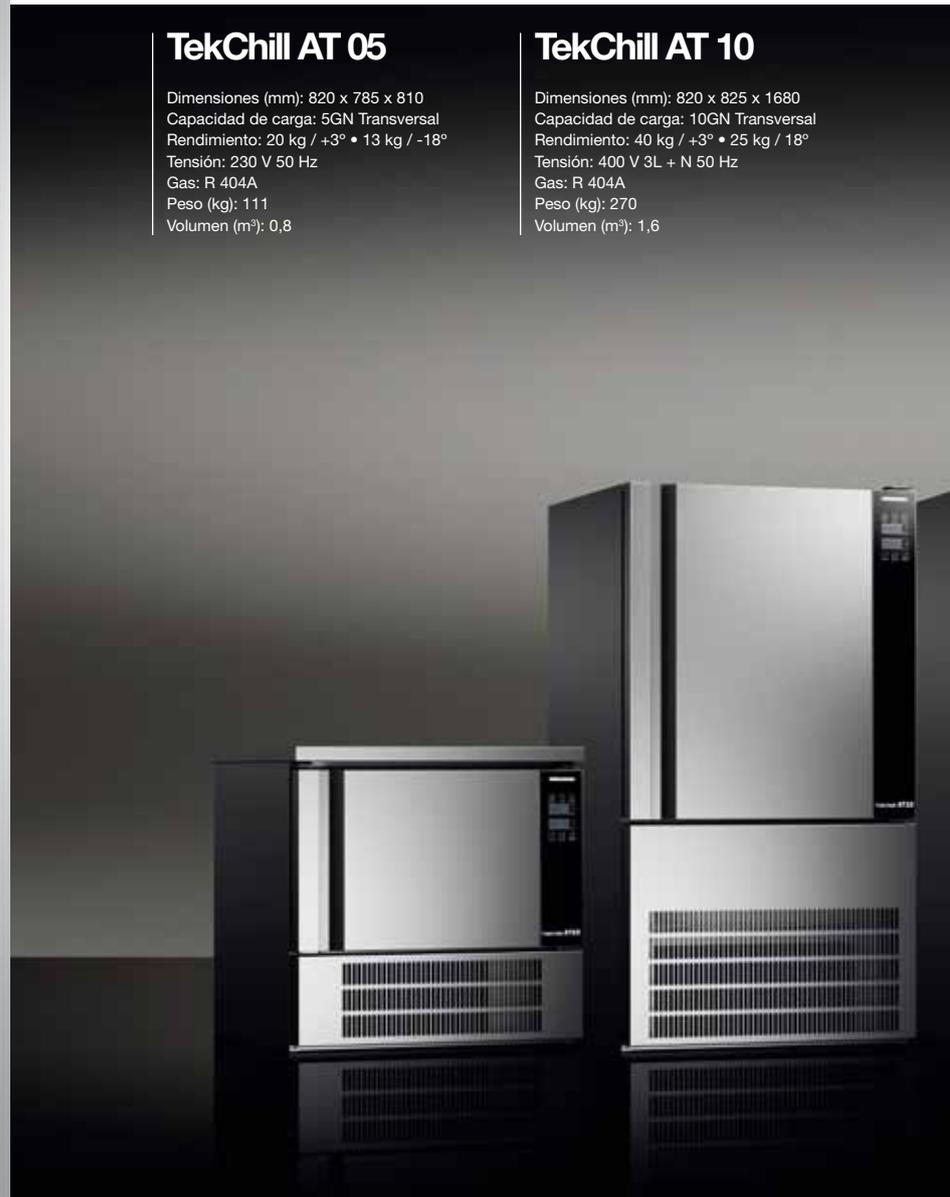
- Estructura monobloc acero inoxidable AISI 304
- Calidad de acabados
- Interiores de fácil limpieza con cantos redondeados
- Aislamiento de 60 mm en espuma de poliuretano de alta densidad, libre de CFC y HCFC
- Panel de control digital
- Sonda corazón incluida
- Cambio de mano en puerta (opcional especificado en pedido)
- Guías extraíbles para una fácil limpieza
- Desagüe en la parte inferior con punta de diamante
- Bandeja GN 1/1 incluida
- Sistema eléctrico de descarche
- Conservación automático en frío al final del ciclo

TekChill AT 05

Dimensiones (mm): 820 x 785 x 810
Capacidad de carga: 5GN Transversal
Rendimiento: 20 kg / +3° • 13 kg / -18°
Tensión: 230 V 50 Hz
Gas: R 404A
Peso (kg): 111
Volumen (m³): 0,8

TekChill AT 10

Dimensiones (mm): 820 x 825 x 1680
Capacidad de carga: 10GN Transversal
Rendimiento: 40 kg / +3° • 25 kg / 18°
Tensión: 400 V 3L + N 50 Hz
Gas: R 404A
Peso (kg): 270
Volumen (m³): 1,6





TekChill AL 10

Dimensiones (mm): 820 x 825 x 1680
 Capacidad de carga: 10GN Longitudinal
 Rendimiento: 40 kg / +3° • 25 kg / -18°
 Tensión: 400 V 3L + N 50 Hz
 Gas: R 404A
 Peso (kg): 270
 Volumen (m³): 1,6

TekChill AL 20

Dimensiones (mm): 1100 x 1100 x 2240
 Capacidad de carga: 20GN Longitudinal
 Rendimiento: 80 kg / +3° • 50 kg / -18°
 Tensión: 400 V 3L + N 50 Hz
 Gas: R 404A
 Peso (kg): 400
 Volumen (m³): 3,3

TekChill AL 40

Dimensiones (mm): 1500 x 1300 x 2240
 Capacidad de carga: 40GN Longitudinal
 Rendimiento: 160 kg / +3° • 100 kg / -18°
 Tensión: 400 V 3L + N 50 Hz
 Gas: R 404A
 Peso (kg): 420
 Volumen (m³): 4,5





TekTrans

Una vez tenemos el alimento regenerado, en muchas ocasiones nos interesa mantenerlo caliente antes de servirlo o trasladarlo.

Este proceso es muy frecuente en la línea caliente o servicio inmediato, pero en muchas ocasiones también se da en la línea fría.

Para que la comida pueda ser servida a la temperatura ideal con toda su jugosidad hemos desarrollado, siguiendo la filosofía de **TekTherm** y la **Tecnología TSC**, unos carros mantenedores de temperatura equipados con un control de estabilidad térmica hasta 90 °C y control de humedad graduable.



Gama **TekTrans** Prestaciones

- Temperatura de mantenimiento hasta 90 °C
- Temperatura de mantenimiento mixta convección hasta 90 °C
- Control de humedad de 0% a 100% (graduable en pasos del 25%)
- Indicadores digitales de temperatura y vapor
- Indicador digital de programa en curso
- Sistema de precalentamiento automático
- Memoria para almacenar 10 programas
- Panel de control en cristal retro-iluminado de alta resistencia para una fácil limpieza



TekTrans 20 GN



TekTrans 10 GN