

il frigorifero

L'importanza del frigorifero nella concezione moderna della cucina è ormai nota a tutti

Ciò che a tutti non è noto, invece, è la sua razionale utilizzazione per cui assai sovente questo prezioso collaboratore viene messo in condizioni di funzionamento tali da non poter rendere quanto dovrebbe.

La Zoppas ha opportunamente studiato la circolazione dell'aria fredda all'interno dei suoi frigoriferi, ottenendo così una gamma di temperature che devono essere utilizzate in corrispondenza dei cibi da conservare sugli appositi ripiani a griglia.

Dalla zona del « freezer » (evaporatore-congelatore) nella parte alta del frigorifero dove si raggiungono temperature di diversi gradi sotto zero, si passa per fasi intermedie, in basso, dove la temperatura è di alcuni gradi sopra zero.

A questo proposito, è opportuno tenere presente che salvo il pesce che, per una perfetta conservazione deve essere a 0 gradi, gli altri cibi devono essere tenuti, in genere, a temperature varianti fra i 4 e i 10 gradi sopra zero.

A titolo esemplificativo, qui di seguito riportiamo le varie posizioni in cui devono essere messi i cibi all'interno del frigorifero (con posizione intermedia del termostato, 3-4).

