
Caldeirão Industrial

– Guia Prático



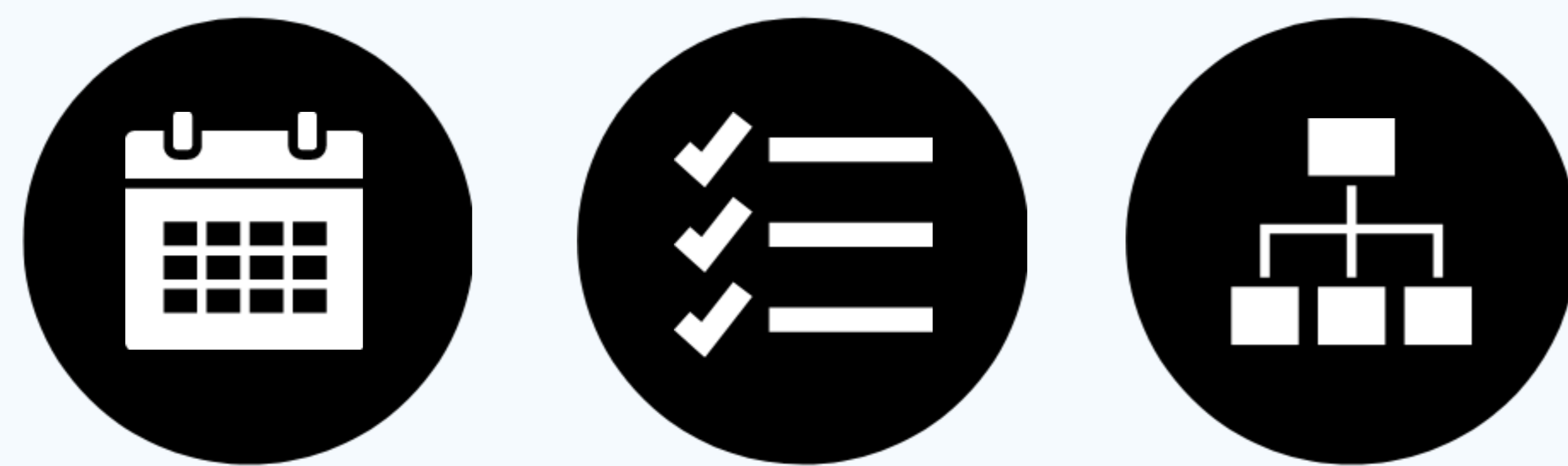
Índice

- 3 **Introdução**
- 4 O que é um Caldeirão Industrial? – **Capítulo 1**
- 5 Como funciona um Caldeirão Industrial? – **Capítulo 2**
- 6 Principais modelos de Caldeirões Industriais – **Capítulo 3**
- 10 Tampa Americana ou Autoclavada? – **Capítulo 4**
- 11 Outras opções de Caldeirões Industriais – **Capítulo 4**
- 12 **Conclusão**

Introdução

Produzir grandes volumes de refeições diariamente é um desafio para chefes de cozinha, e para preparar esses pratos sem perder a qualidade e o sabor, o caldeirão industrial é a opção certa. Vamos falar um pouco sobre o que é e como funciona um caldeirão industrial.

O caldeirão industrial é um equipamento usado para otimizar o processo e garantir a uniformidade dos pratos que serão servidos. Mas cada cozinha, cada preparo e cada situação exige um modelo adequado de caldeirão. Antes de fechar uma compra preste bem atenção no equipamento que está comprando, pois mais importante do que comprar é conhecer a funcionalidade do produto. **Continue a leitura!**



Capítulo 1

O que é um Caldeirão Industrial?

Um caldeirão é uma panela de grande porte, feito para cozimento de grandes quantidades de alimentos. Ele se destaca por vários motivos, mas os principais são:



- Aumento da capacidade de produção;



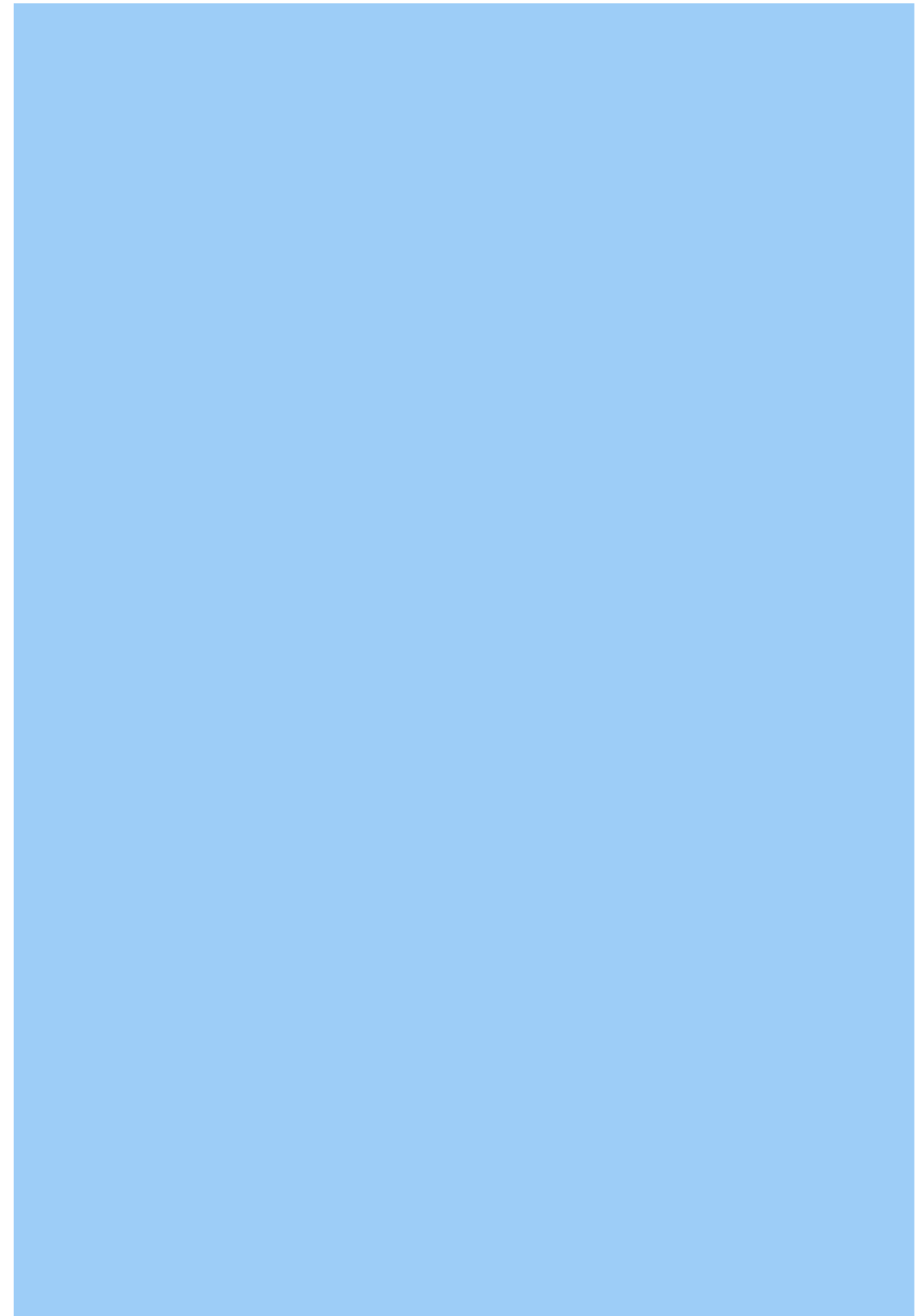
- Uniformidade das receitas;



- Redução de mão de obra;

Além disso diversos pratos podem ser preparados neste equipamento, como legumes, molhos, massas, doces e tantos outros. Os caldeirões são muito úteis em cozinhas de refeições coletivas, supermercados e indústrias alimentícias.

Para aqueles que nunca tiveram contato com caldeirão industrial, muitas dúvidas surgem no meio do caminho. E apesar de cada um ter características particulares, todos tem a mesma finalidade: cozimento.



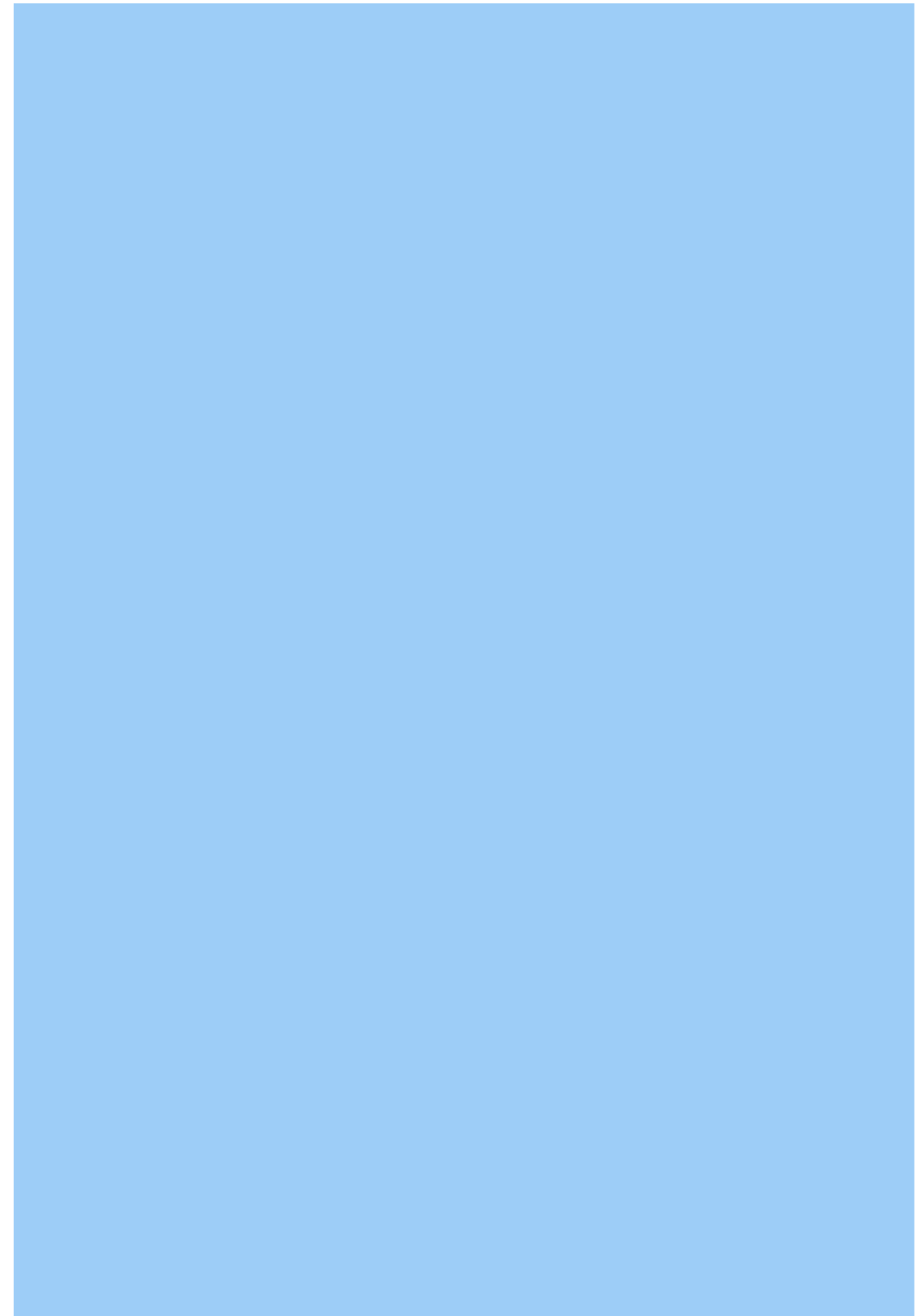
Capítulo 2

Como funciona um Caldeirão Industrial?

Antes de comprar um equipamento, é importante saber como ele funciona e como pode otimizar a produção da sua cozinha industrial, assim poderá usá-lo da melhor forma. Por isso vamos te contar um pouco sobre o funcionamento do caldeirão.

Para cozinhar em um caldeirão industrial basta adicionar o alimento na parte interna da panela. O processo de cozimento varia de acordo com o modelo, mas na maioria dos casos o alimento é aquecido com vapor. Ao ser acionado por meio de queimadores a gás ou resistências elétricas, o equipamento atinge determinada temperatura e gera o vapor, que passa a aquecer toda a parte interna do caldeirão.

No mercado existem diferentes modelos de caldeirões industriais, e apesar de cada um ter características particulares, todos tem a mesma finalidade: cozimento.



Capítulo 3

Principais Modelos de Caldeirões Industriais.

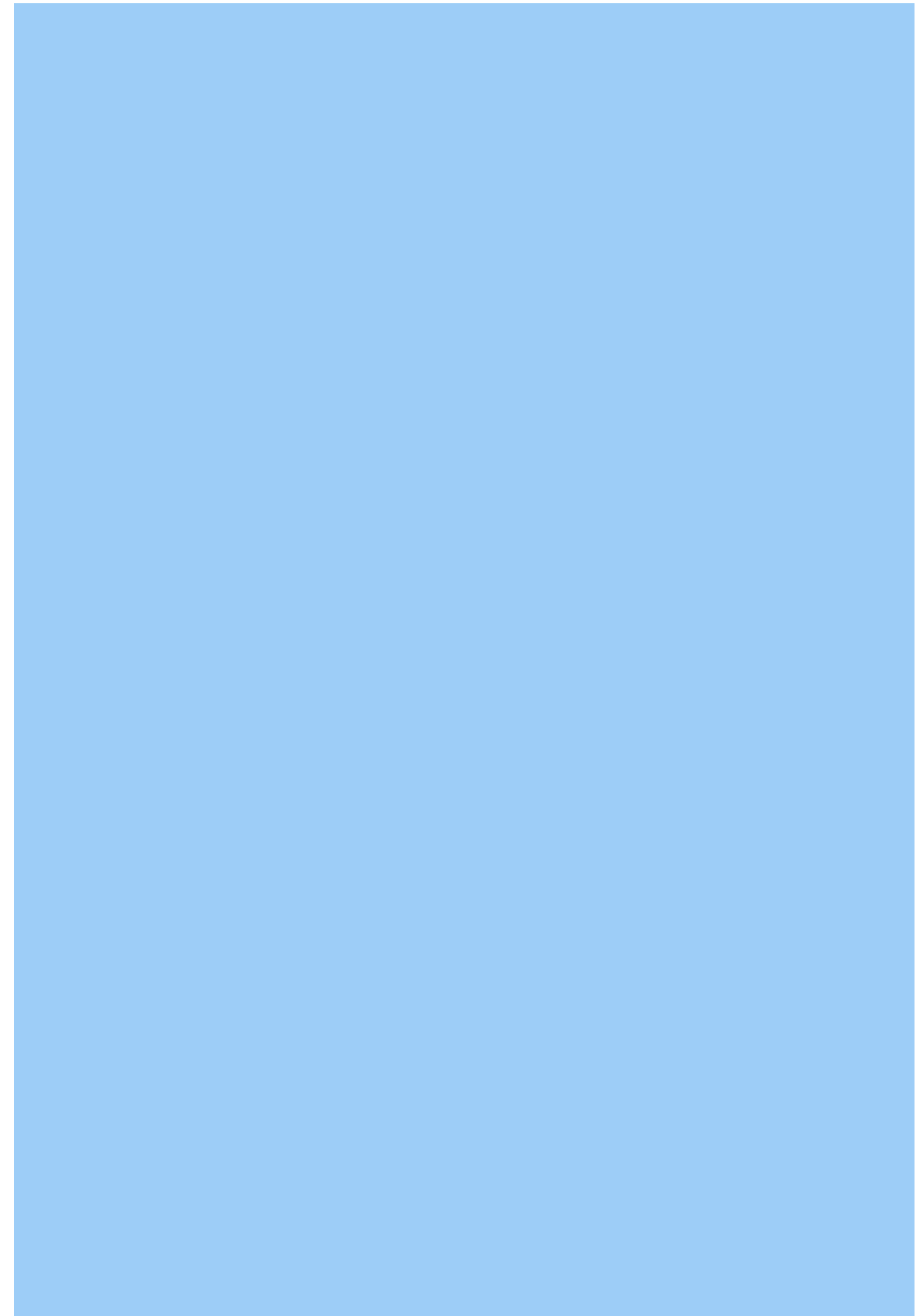
Caldeirão Autogerador de Vapor

O caldeirão autogerador de vapor é o modelo mais comum e adaptável dentre os caldeirões existentes no mercado. O próprio nome explica bem o modo como este equipamento funciona. Este caldeirão realiza os cozimentos gerando vapor dentro da camisa.

Mas o que é camisa?

Chamamos de camisa o recipiente entre a parte externa e a parte interna da panela. Dentro desta camisa deve-se colocar água, que será aquecida após o acionamento dos queimadores a gás ou das resistências elétricas. Quando esta água atingir a temperatura de ebulição, o vapor irá ser o responsável pela cocção.

Se você precisa preparar arroz, o caldeirão autogerador de vapor é a melhor opção. O cozimento do arroz em uma espécie de banho-maria em pressão proporciona um controle de temperatura entre 97°C e 107°C, que conserva as propriedades do arroz.



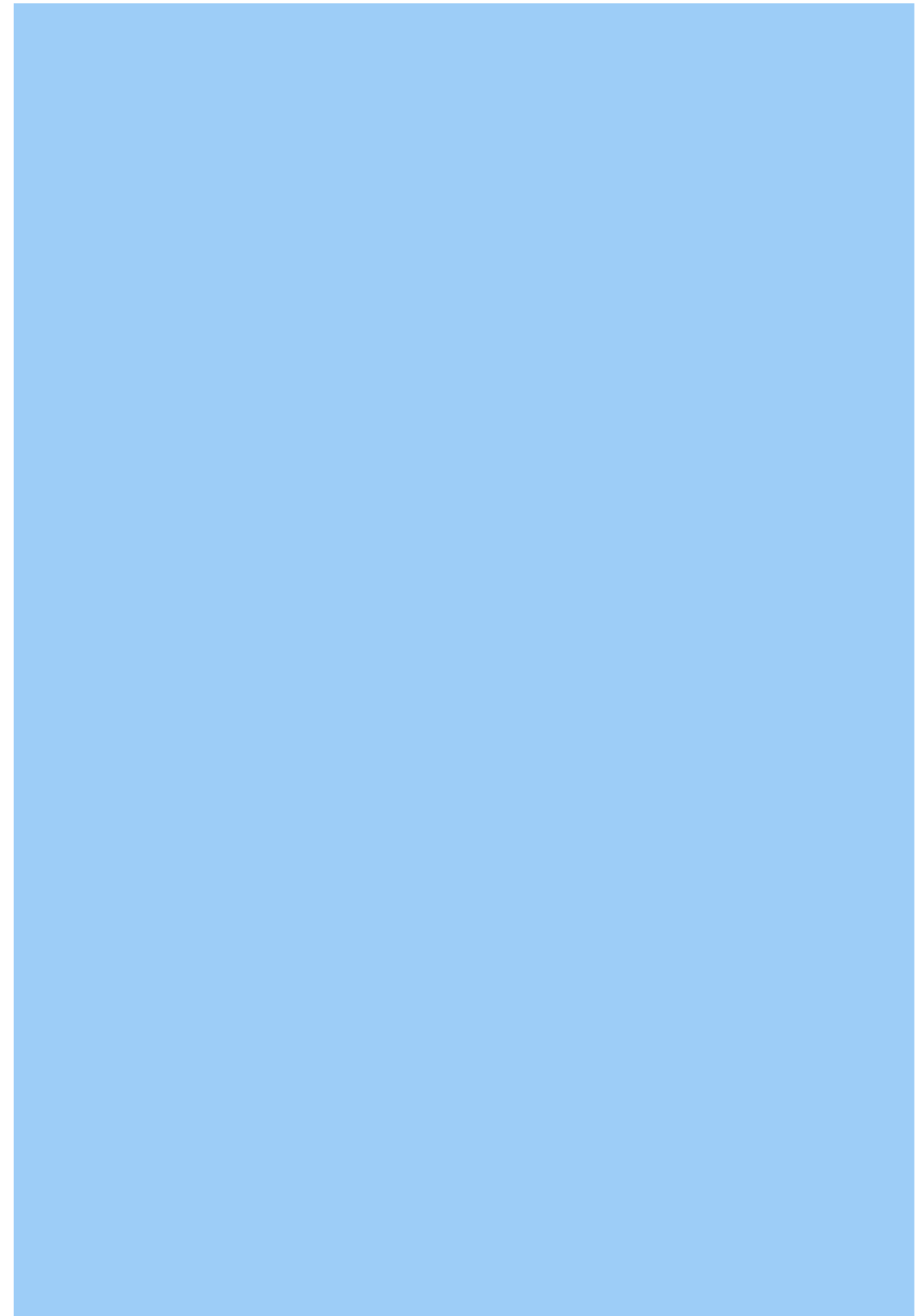
Capítulo 3

Principais Modelos de Caldeirões Industriais.

Caldeirão Vapor Direto

Este caldeirão também é aquecido por vapor dentro da camisa, mas ao contrário do autogerador de vapor, o processo de cocção do caldeirão de vapor direto depende de caldeiras. As caldeiras serão responsáveis por armazenar a água e realizar o processo de ebulição, entregando o vapor ao caldeirão por meio de uma conexão entre os dois equipamentos.

Caso sua cozinha seja equipada com caldeiras externas e possa comportar o caldeirão de vapor direto, você está com sorte. Este modelo pode chegar à 160°C devido à pressão que a caldeira externa proporciona e por este motivo é o caldeirão mais rápido dentre todos os modelos.



Capítulo 3

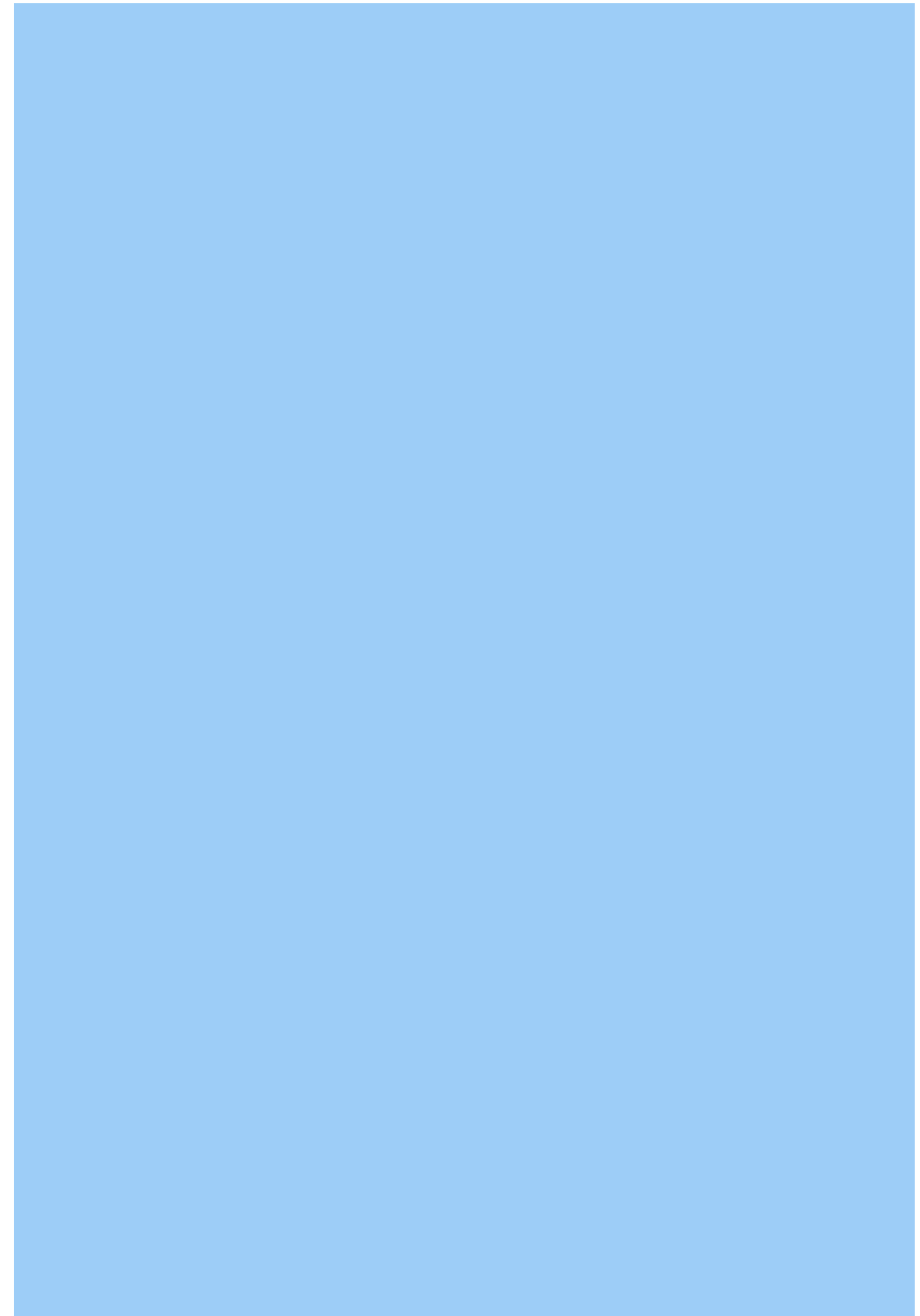
Principais Modelos de Caldeirões Industriais.

Caldeirão Chama Direta (Estático)

O caldeirão de chama direta (estático) diferencia-se dos demais pela economia que oferece. Este caldeirão não possui camisa, as chamas tem contato direto com o fundo da panela. Dessa forma é possível aproveitar o calor nas laterais do equipamento e o processo torna-se mais rápido. A economia de água também é significativa pois caldeirões com camisas exigem um alto volume de água durante a cocção.

Além de cozinhar, no caldeirão estático é possível refogar, fritar e selar as receitas preparadas nele. Mas nada é perfeito, na hora de escolher este modelo é importante estar ciente de que a atenção deve ser redobrada durante a operação para evitar que os alimentos grudem no fundo da panela.

Em um caldeirão de chama direta pode-se cozinhar legumes duros, frutos do mar, carnes e receitas pré-cozidas. Este modelo só está disponível com alimentação a gás.



Capítulo 3

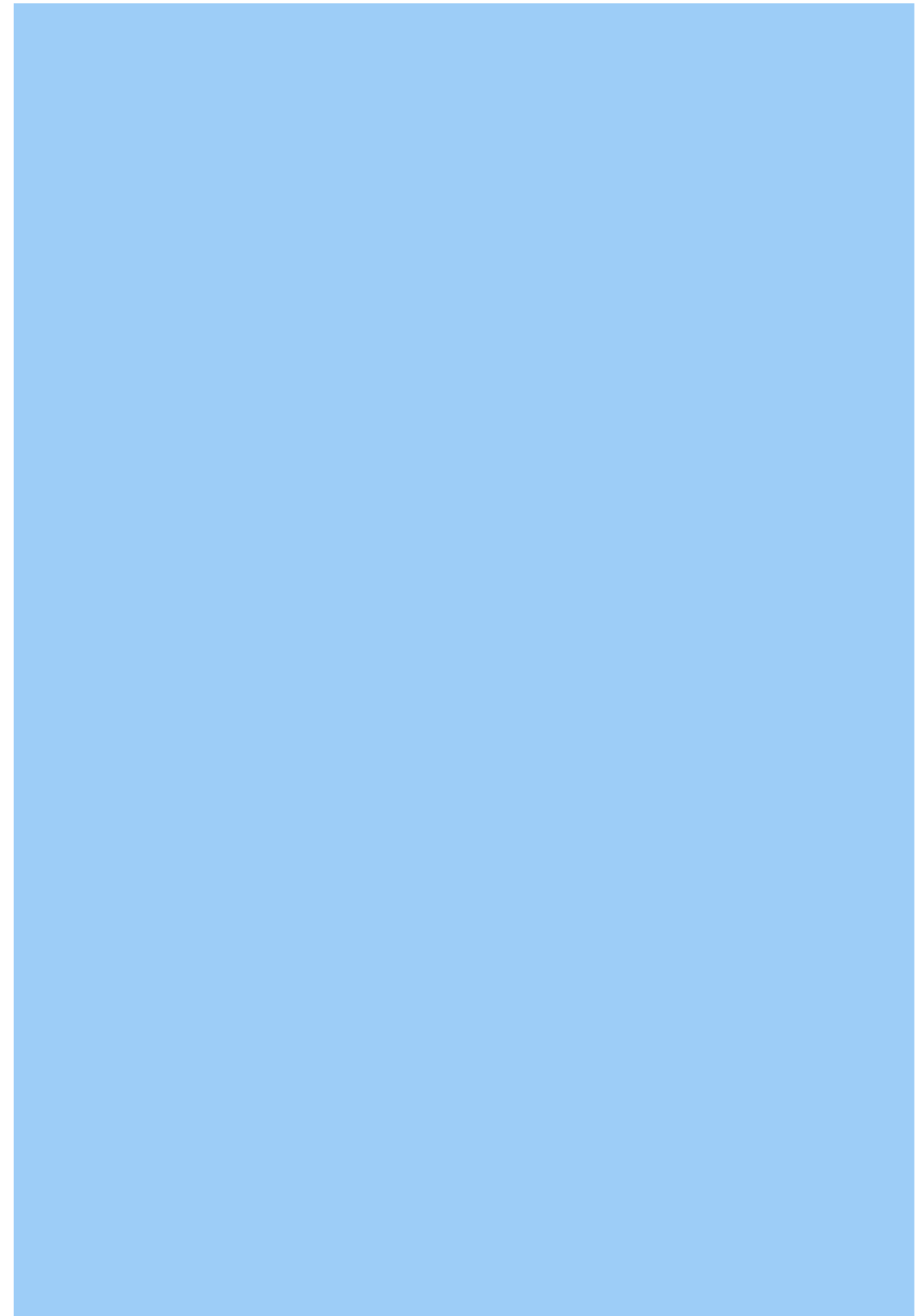
Principais Modelos de Caldeirões Industriais.

Caldeirão de Fluido Térmico

O caldeirão de fluido térmico é o modelo mais moderno do mercado food-service. Também equipado com uma camisa de vapor em sua estrutura, esse caldeirão diferencia-se dos demais pois a água é substituída por uma parafina térmica.

Esta parafina, ou fluido térmico, já vem armazenada no caldeirão, portanto não precisa ser abastecido.

Se sua cozinha industrial precisa de um equipamento econômico, rápido e seguro, o caldeirão de fluido térmico é uma ótima opção. Entre os benefícios podemos citar a economia de cerca de 60 litros de água diários, economia de energia e gás, otimização do tempo de cozimento e maiores garantias de segurança ao usuário.



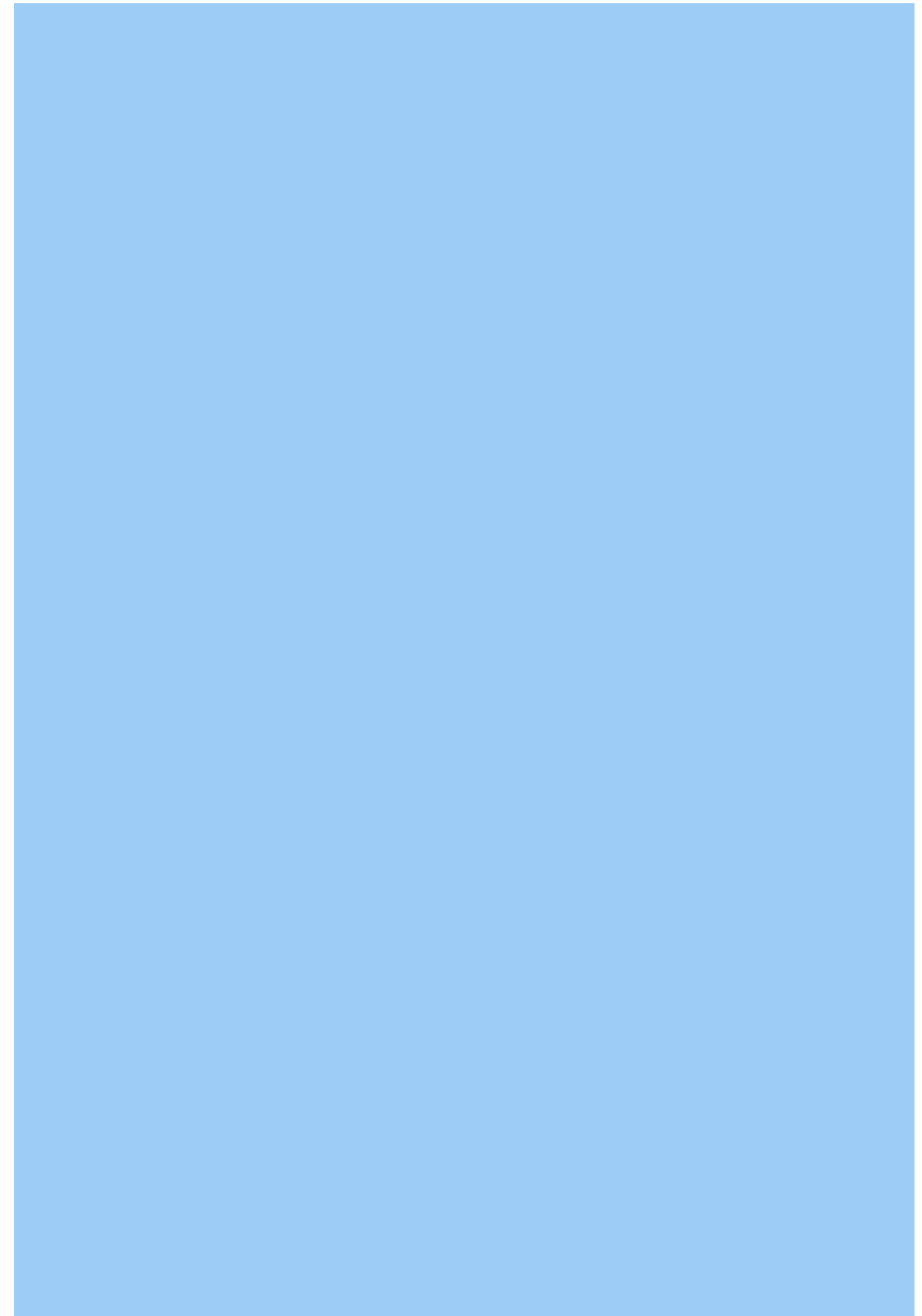
Capítulo 4

Tampa Americana ou Autoclavada?

O fechamento do caldeirão influencia diretamente no processo de cocção dentro da panela, pois conforme é vedado o vapor dentro dela é direcionado de uma forma diferente. Mas fique tranquilo, existem apenas dois modelos de tampas no mercado e são bem simples de entender.

A tampa americana é indicada para cozimento de alimentos macios, pois a vedação dela é semelhante à tampa de uma panela comum. Este modelo faz pressão do ar apenas dentro da camisa, não da panela interna.

Este modelo de tampa torna o processo de cocção mais rápido pois gera pressão dentro da camisa e também da panela interna. **A tampa autoclavada** assemelha-se à uma panela de pressão e por comprimir o ar de forma mais intensa conta com maior quantidade de válvulas de segurança. Caldeirões de tampa autoclavada geralmente são úteis no preparo de alimentos resistentes.



Capítulo 5

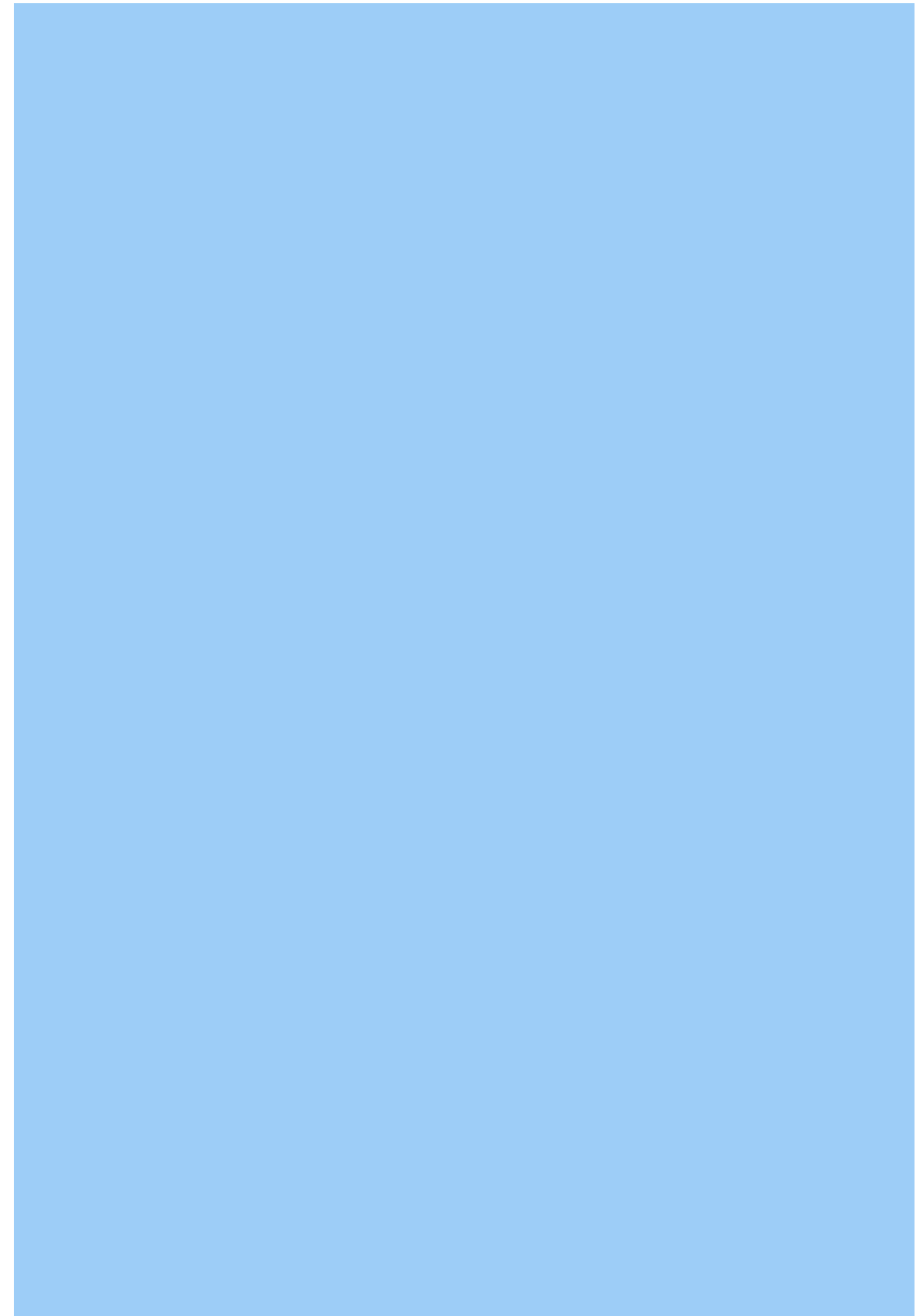
Outras opções de Caldeirões Industriais

Caldeirão à gás ou elétrico?

A alimentação do caldeirão industrial vai depender da necessidade da sua cozinha. Não existe um critério de escolha, o combustível ideal varia dos recursos que você tem disponível.

Capacidades de um Caldeirão Industrial

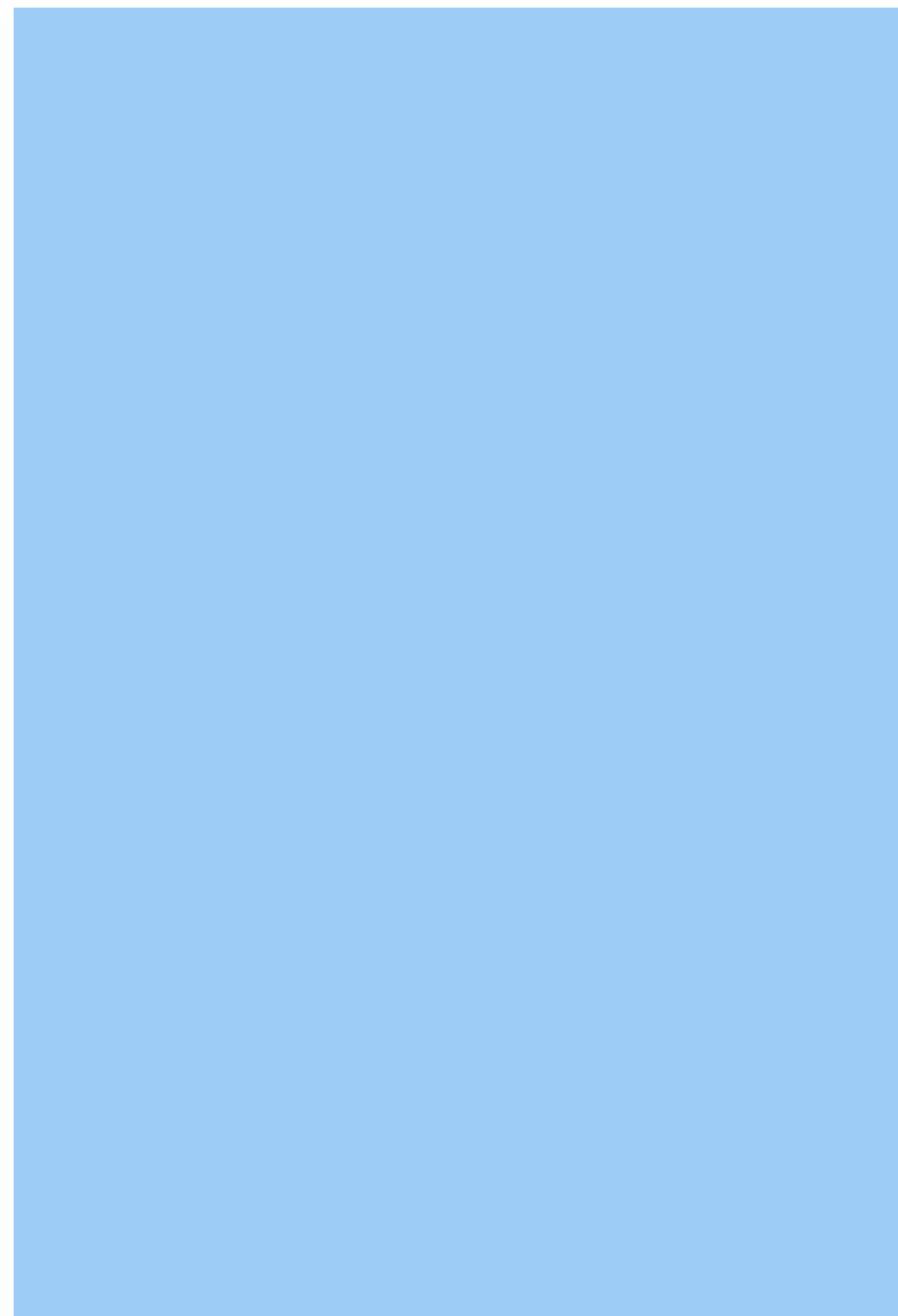
Caldeirões industriais estão disponíveis no mercado em capacidades de 100, 150, 200, 300 e 500 litros, e a produtividade de cada um varia de acordo com o processo, o modelo do caldeirão e o alimento que será preparado. Mas se você conhece perfeitamente sua cozinha industrial, vai saber qual é o equipamento ideal.



Conclusão

Na hora de escolher é preciso avaliar o processo da cozinha que irá receber o caldeirão e o que vai ser preparado nele, dessa forma poderemos definir qual é o ideal.

Se ficar alguma dúvida, você também pode entrar em contato com a Cozilândia e vamos te ajudar a escolher o equipamento.



Outros E-books

Guia Prático - Como entender a produção de uma cozinha industrial?

Se você tem ou está montando uma cozinha industrial já percebeu que tem um grande desafio nas mãos. Vamos te ajudar a entender melhor o processo da sua área de trabalho dentro de uma cozinha industrial.

[Faça o Download](#)

Equipamentos para cozinha industrial - Um guia de sobrevivência.

Hoje, mais importante do que ter bons funcionários, é entender qual o objetivo do seu negócio, além de saber onde e como você quer atuar no food service.

[Faça o Download](#)



Cozilândia – Equipamentos para cozinhas industriais

Há 29 anos a Cozilândia vem trazendo [os melhores equipamentos novos e seminovos](#) do mercado com os melhores custo-benefício para sua cozinha industrial. Além disso também temos um serviço de assistência técnica para que seu negócio possa crescer cada vez mais.