
Guía de refrigeración: la temperatura correcta

Alimentos - Refrigeración y congelación

LIEBHERR

Refrigeración y congelación



BioFresh 0°C

Correcta refrigeración. Máximo disfrute.

Como ya sabía Johann Wolfgang von Goethe, “ningún placer es pasajero, ya que la huella que deja es permanente”. Las nuevas tecnologías se encargan de que el disfrute de los sabores sea duradero, pues conservan los alimentos con todo su aroma, repletos de vitaminas y con un buen aspecto durante más tiempo. Tanto para refrigerar, congelar o almacenar, lo importante es la interacción de temperaturas constantes y una humedad del aire adaptada a los alimentos almacenados.



Índice

Correcta refrigeración: máximo disfrute

La temperatura correcta para cada alimento
Las opciones BioFresh de un vistazo
Carne y productos lácteos
Fruta y verduras
Pescado

Congelación correcta: tecnología innovadora

FrostSafe: retiene el frío en el compartimento congelador
SuperFrost: congelar fácilmente
DuoCooling: la combinación perfecta
Así congela correctamente la comida sobrante de las fiestas
Envasado correcto de los alimentos.

Lista de verificación para la congelación: cuadro de alimentos

Descongelar de manera sencilla

¿Con cuánta frecuencia debe descongelar su congelador?
¿Qué hacer con los alimentos congelados mientras se descongela?
Así agiliza el proceso de descongelación.
NoFrost: se acabó tener que descongelar

Las clases climáticas: ¿qué son?

La temperatura correcta para cada alimento.

La interacción entre humedad del aire y temperatura es la clave para la conservación prolongada sin pérdida de nutrientes. No obstante, cada alimento requiere un tratamiento distinto. Un jamón de calidad madura en un aire seco de montaña, los mangos crecen cuando la humedad del aire es alta y el queso desarrolla su aroma en cuevas frescas.

Las opciones BioFresh de un vistazo.

Gracias a los compartimentos regulables con flexibilidad, BioFresh ofrece las condiciones de almacenamiento perfectas para cualquier categoría de alimentos. Lea aquí qué temperatura y qué opción BioFresh son las mejores para cada tipo de alimento.

Carne y productos lácteos

Los productos cárnicos son muy exigentes en cuanto a temperatura y humedad del aire. El cajón BioFresh Meat & Dairy ofrece las condiciones ideales para ellos. Una baja humedad del aire y una temperatura justo por encima del punto de congelación reducen significativamente la actividad de los microorganismos y garantizan así una conservación extralarga. Estas condiciones climáticas también son perfectas para leche, queso y yogurt.



Fruta y verduras

El gran contenido en agua de la fruta y la verdura requiere un almacenamiento con una alta humedad del aire. BioFresh con cajón Fruit & Vegetable crea el clima perfecto y proporciona, con su sistema electrónico preciso, una temperatura constante ligeramente superior a 0 °C. Las condiciones de almacenamiento ideales no solo impiden la congelación no deseada de los alimentos, sino que también los protegen para que no se sequen y conserven la mayor parte de sus valiosas sustancias vitales.



Pescado

En los establecimientos, el pescado y el marisco se conservan sobre hielo por una buena razón, porque su temperatura de almacenamiento ideal es el punto de congelación. Ajustado a 0 °C, el cajón BioFresh es apropiado para almacenar el pescado. Las anguilas, el salmón y la lucioperca se conservan incluso durante más tiempo con BioFresh Professional con cajón Fish & Seafood. Gracias a un control individualizado, la temperatura en esta zona climática se puede reducir a exactamente -2 °C. Combinado con el ajuste del cajón Meat & Dairy, el pescado se conserva durante mucho más tiempo.



Congelación correcta. Tecnología innovadora.

La congelación de alimentos no solo prolonga su conservación. Cuanto antes y más fresco se ultracongele un producto, más vitaminas y minerales conserva. Por eso el pescado se congela directamente en alta mar tras su captura. Con el método de “blast freezing” (congelación rápida), el pescado conserva al descongelarse una frescura mucho mayor incluso que el pescado a la venta en el supermercado después de largas distancias de transporte. Por cierto, a diferencia de la congelación, la descongelación debe efectuarse lentamente y con cuidado, preferentemente en el frigorífico. Lea más aquí sobre las innovadoras opciones de congelación.



FrostSafe: retiene el frío en el compartimento congelador.

El frío se escapa cada vez que se abre el congelador. Esto no solo desorbita el consumo energético, también genera fluctuaciones de temperatura que afectan a la calidad de los productos almacenados. Los cajones pueden ser la solución. Gracias a unos cajones especialmente altos y cerrados por todos los lados, de FrostSafe se escapa mucho menos frío que de los compartimentos congeladores convencionales.

SuperFrost: congelar fácilmente.

El sistema automático SuperFrost convierte la congelación en un placer sencillo y económico. El sistema automático SuperFrost reduce rápidamente la temperatura a -32°C y crea así las reservas de frío para una congelación conservando las vitaminas. Una vez finalizado el proceso de congelación, el sistema automático SuperFrost vuelve al modo normal, lo que contribuye a ahorrar electricidad.

DuoCooling: la combinación perfecta.

Con la tecnología DuoCooling, en las combinaciones frigorífico-congelador es posible ajustar y regular la temperatura con precisión y de manera independiente en los compartimentos del frigorífico y del congelador. Esta función está disponible en los electrodomésticos en los que los compartimentos del frigorífico y del congelador tienen una unidad de control propia para la regulación de temperatura. DuoCooling evita que los olores de los alimentos almacenados se transfieran del compartimento del congelador al del frigorífico, y viceversa. De este modo también se evita que los productos se resequen.

Así congela correctamente la comida sobrante de las fiestas.

En las fiestas, la familia se reúne en torno a la mesa para disfrutar de grandes comidas. Pero, ¿qué hacer con los restos que sobran? Una opción es congelar. Aprenda a congelar correctamente guisados, carne, salsas y sopas, y descubra qué tener en cuenta a la hora de descongelar.

Preparación cuidadosa de los alimentos.

- Carne: enfriar y colgar, dividir en las porciones que se necesiten.
- Verdura: eliminar la tierra, lavar, trocear y escaldar, dejar enfriar rápidamente.
- Fruta: lavar, cortar las hojas, deshuesar, cortar los tallos o pelar y congelar con o sin una solución de agua con azúcar.

Envasado de las cantidades adecuadas.

- Fruta y verdura: máx. 1 kg por envase
- Carne: máx. 3 kg por envase
- Alimentos cocinados: máx. 1 kg por envase

Envasado correcto de los alimentos.

Los alimentos sólidos, como la carne, las verduras, el pan o los pasteles que se vayan a descongelar y cocer en el microondas deben guardarse siempre en envases adecuados para ello. Los alimentos líquidos y blandos, como zumos, sopas o fruta blanda, deben introducirse en recipientes perforados o rígidos, en su caso, aptos para el microondas.



Lista de verificación para la congelación: cuadro de alimentos

| Alimentos cocinados | Preparación | Tiempo de conservación en el compartimento del congelador |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Gratinados | Precongelar en crudo o cocidos en el molde, retirar del molde y envasar en film de plástico | 2-3 meses |
| Asados | Congelar enteros o en rodajas, colocar film de plástico entre las rodajas | 3 meses |
| Guisados | Cocer ligeramente, envasar en recipientes rígidos o en bolsas de cocción | 3 meses |
| Ganso/pato | Eviscerar, preparar listo para cocinar y envasar | 2-4 meses |
| Carne de goulash | Envasar en porciones de hasta 3 kg como máximo | 3-6 meses |
| Liebre | Eviscerar, envasar entera o en piezas | 8 meses |
| Trozos de carne de cerdo en salazón y | Dividir y envasar en porciones no superiores a 3 kg | 2-3 meses |
| Albóndigas | Cocer por completo e introducir en recipientes rígidos o en bolsas de cocción | 3 meses |
| Rollo de carne | Envasar un máximo de 6-8 piezas en plano, colocar film de plástico entre ellas | 9-12 meses |
| Col lombarda | Adecuada para congelar | 8-10 meses |
| Carne de cerdo | La carne magra se puede almacenar durante más tiempo que la grasa. | 4-7 meses |
| Sopas | Siempre que sea posible, precongelar las sopas sin grasa en frascos y envasar después en film de plástico | 4-6 meses |

Descongelar de manera sencilla.

Como norma general, la humedad se condensa en el lugar más frío. Se trata del mismo fenómeno que cuando el vapor de agua se condensa en las ventanas de casa. La razón es que, normalmente, estas son el punto más frío de la vivienda. Lo mismo ocurre con la humedad condensada en el denominado condensador del congelador, un sistema de tubos por el que circula refrigerante. En los congeladores antiguos, los tubos del condensador pasan por el fondo, sobre el que se encuentran los cajones del congelador. Ello significa que se forma hielo en torno a los fondos de aluminio con los tubos del condensador. En este momento es necesario descongelar.



¿Por qué es necesario descongelar?

En primer lugar, la pregunta es: ¿por qué se debe descongelar el congelador? En el electrodoméstico entra humedad debido a los alimentos guardados y a la apertura y cierre frecuentes de la puerta. Esta humedad del aire se deposita en forma de hielo en el interior del congelador y dificulta así la extracción de los cajones. A ello se le añade que la formación de hielo exige más energía para poder mantener la temperatura deseada constantemente. Ello supone un elevado consumo de corriente.

¿Con cuánta frecuencia debe descongelar su congelador?

Para evitar la formación de hielo y mantener a un mínimo el consumo energético, es recomendable descongelar el congelador 1 o 2 veces al año. En función de cuánta humedad del aire haya en el lugar de instalación del congelador, también puede que sea necesario descongelar el electrodoméstico con más frecuencia. Además, la descongelación regular también contribuye a que el congelador pueda funcionar a largo plazo a su máxima potencia.

¿Qué hacer con los alimentos congelados mientras se descongela?

Antes de comenzar con la descongelación del congelador, tiene que retirar los productos almacenados. Para ello, puede envolver los alimentos en papel de periódico y, a continuación, guardarlos en un sitio fresco. Durante este tiempo, también puede guardarlos con acumuladores de frío en los cajones del congelador. Y si su electrodoméstico dispone de la función SuperFrost, actívela unas 24 horas antes del proceso de descongelación. Así, la temperatura desciende de los -18 °C acostumbrados a la máxima potencia frigorífica. De este modo, puede retrasar ligeramente el proceso de descongelación de los alimentos.

Así agiliza el proceso de descongelación.

Antes de descongelar, recomendamos apagar el electrodoméstico y desenchufarlo de la corriente. Para iniciar el proceso de descongelación, abra la puerta del congelador para que el hielo se pueda derretir lentamente. Para acelerar este proceso, coloque un cuenco con agua caliente en el interior del electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para que el calor actúe con más rapidez. De este modo, el hielo acumulado se derrite más rápido y usted podrá eliminar con mayor facilidad las placas de hielo que también se hayan formado en las paredes laterales. La mejor manera de recoger el agua de descongelación y el hielo sobrante es con una esponja o paño. De este modo, evita que caiga mucha agua de descongelación al suelo.

NoFrost: se acabó tener que descongelar

Si no tiene ganas de perder el tiempo descongelando, le recomendamos congeladores con la tecnología NoFrost. Ellos permiten relegar el pesado trabajo de descongelación al pasado. Gracias a la tecnología NoFrost, los alimentos se congelan con aire circulante refrigerado y la humedad del aire se disipa. De esta forma, el congelador permanece siempre sin hielo y los alimentos no se escarchan.

Para que usted no tenga que descongelar todo el tiempo, la función NoFrost lo hace automáticamente. Un sensor inicia el proceso de descongelación en cuanto se acumula una capa de hielo en el condensador. Además, el ventilador se activa, los tubos del condensador se calientan y la capa de hielo se derrite sin que aumente la temperatura en el interior del congelador. El electrodoméstico permanece sin hielo y el consumo energético es constante. Así, usted no tendrá que volver a descongelar nunca más.



Las clases climáticas: ¿qué son?

Las indicaciones de clase climática existen para que un frigorífico o congelador funcione de la manera óptima siempre y en cualquier lugar. Se encuentran en la placa de características e indican las temperaturas ambiente para el uso óptimo de un electrodoméstico.

Los electrodomésticos son adecuados para diferentes rangos de temperatura ambiente según su clasificación. La división/clasificación le ofrece información a usted, como cliente, sobre qué temperaturas de almacenamiento se deben observar en cada rango de temperatura ambiente.

A lo mejor le resulta familiar la situación en que se tiene un segundo frigorífico o congelador en la terraza o en el garaje. En estos lugares, la temperatura en invierno puede bajar de los +10 °C. Por ello, la indicación de la clase climática es muy importante. Esta puede afectar al funcionamiento y a la vida útil del electrodoméstico o también influir en su eficiencia energética.

Si usted dispone de un electrodoméstico concebido para la clase SN-T, no lo debe utilizar a temperaturas ambiente inferiores a +10 °C. La razón es que la viscosidad del aceite en el compresor se reduce. Puede espesarse, de modo que no es posible garantizar la lubricación óptima, y el compresor puede sufrir daños.

Por esta razón, en la norma DIN EN ISO 15502 se han fijado de forma vinculante las clases siguientes para todos los frigoríficos y congeladores:

| | | |
|-----------|-------------|---------------------------------------------------------------|
| SN | SubNormal | Apropiados para temperaturas ambiente desde 10 °C hasta 32 °C |
| N | Normal | Apropiados para temperaturas desde 16 °C hasta 32 °C |
| ST | SubTropical | Apropiados para temperaturas ambiente desde 16 °C hasta 38 °C |
| T | Tropical | Apropiados para temperaturas desde 16 °C hasta 43 °C |

Sobre nosotros.

Frigoríficos y congeladores de alta calidad y soluciones digitales para más confort en el día a día.

Desde 1954, Liebherr-Hausgeräte desarrolla y produce frigoríficos y congeladores para las más diversas necesidades de nuestros clientes. El catálogo de productos abarca desde la combinación frigorífico-congelador, pasando por el clásico arcón congelador, hasta los más modernos electrodomésticos empotrables. Liebherr-Hausgeräte también ofrece los electrodomésticos adecuados para los amantes del vino y los cigarros. Además de una amplia gama de frigoríficos y congeladores para el uso privado, Liebherr-Hausgeräte también ofrece frigoríficos y congeladores de alta calidad para el uso profesional. Tanto para panaderías y pastelerías, laboratorios, minoristas de alimentación, la industria de las bebidas y de congelados o en hoteles y gastronomía, los frigoríficos y congeladores de Liebherr ofrecen la solución perfecta adaptada para cada una de las necesidades de almacenamiento concretas. Casi todos los electrodomésticos empotrables y de libre instalación se pueden integrar en red y en soluciones de hogar inteligente ya existentes.