

Vařič Sous-Vide systém 13 litrů - GN 2/3



Popis produktu

Potřebujete uvařit vakuované potraviny (maso, ryby, zeleninu) do plastového pytlíku? S vysoce kvalitním spolehlivým Sous-Vide kulinářským systémem to půjde snadno. Jedná se o snadné nízkoteplotní vaření ve varné lázni. Při používání vařiče Sous-Vide se při vaření minimalizují tepelné ztráty hmotnosti pokrmů. Ty si zachovají přirozenou chuť a aroma. Vařič má hloubku 335 mm, šířku 363 mm a výšku 290 mm a přísně při vaření kontroluje teplotu s přesností na 0,2 °C.

Pohon a vybavení

Teplota se termostatem dá jednoduše nastavit tlačítkem na displeji od 45-90 °C. Vařič Sous-Vide je vhodný pro přípravu pokrmů mimo špičku. Pohon je zajišťován napájením 230 V a příkonem 0,4 kW. Robustní vařič je vyroben z celonerezové oceli s perforovanou vložkou s oddělovači a víkem se silikonovým těsněním s kapacitou GN 2/3. Systém je vybaven také kohoutem pro snadné vylévání vody.

Jedná se o digitální ovládání displeje (indikace teplot, časovače, symbol teploty, symbol časovače, symbol nahoru, symbol dolů, symbol zap./vyp.). Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Obsah vařiče je 13 litrů. Určeno pro střední a malé gastronomické provozy. Elektrické ovládání displeje Kapacita – GN 2/3 Rozsah teplot: 45-90°C

Informace

| | |
|------------------|------------------------------|
| Katalogové číslo | 4280083 |
| Značka | HENDI FOOD SERVICE Equipment |

Parametry

| | |
|--------------------|--------------------------|
| Napájení: | 230 V/1N/50 HZ |
| Příkon: | 400 W |
| Šířka: | 363 mm |
| Hloubka: | 335 mm |
| Výška: | 290 mm |
| Hmotnost: | 4 kg |
| Kapacita: | GN 2/3 |
| Objem: | 13 litrů |
| Ovládání: | elektronické s displejem |
| Regulace teploty: | 45 - 90°C |
| Vypouštěcí kohout: | - |