

Vařič Sous-Vide systém 20 litrů - GN 1/1



Popis produktu

Potřebujete uvařit vakuované potraviny (maso, ryby, zeleninu) do plastického pytlíku? S vysoce kvalitním spolehlivým Sous-Vide kulinářským systémem to půjde snadno. Jedná se o jednoduché nízkoteplotní vaření ve varné lázni. Při používání vařiče Sous-Vide se při vaření minimalizují tepelné ztráty hmotnosti pokrmů. Ty si zachovávají přirozenou chuť a aroma. Vařič má hloubku 600 mm, šířku 320 mm a výšku 300 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 naprosto vhodný pro přípravu pokrmů mimo špičku. Pohon je zajišťován napájením o 230 V a příkonem 0,6 kW. Robustní vařič je vyroben z celonerezové oceli s perforovanou vložkou s oddělovači a víkem se silikonovým těsněním s kapacitou GN 1/1. Systém je vybaven úchyty a také vypouštěcím 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 20 litrů. Určeno pro střední a malé gastronomické provozování. Elektrické ovládání displeje Rozměry vařiče (š × h × v) – 330 × 600 × 300 mm Kapacita – GN 1/1 Rozsah teplot: 45-90°C Kapacita: 20 l (GN1/1)

Informace

Katalogové číslo

4280084

Značka

HENDI FOOD SERVICE Equipment

Parametry

Napájení:

230 V/1N/50 HZ

Příkon:

600 W

Šířka:

330 mm

Hloubka:

600 mm

Výška:

300 mm

Hmotnost:

5 kg

Kapacita:

GN 1/1

Objem:

20 litrů

Ovládání:

elektronické s displejem

Regulace teploty:

45 - 90°C

Vypouštěcí kohout:

ano