

Sous Vide Softcooker



Popis produktu

Potřebujete uvařit vakuované potraviny do plastického pytlíku? S vysoce kvalitním spolehlivým Sous-Vide ponorným vařičem Softcooker to půjde snadno. Používá jej celá řada restaurací oceněných Michelinskou hvězdou. Připravované pokrmy jsou přichystány pro opravdové labušníky. Sous-Vide vaření zjednoduší operace přípravy, optimalizuje pracovní procesy a udržuje kvalitní potraviny dlouhodobě na vysoké úrovni. Potraviny se vaří po velmi dlouhou dobu (až několik desítek hodin) ve vakuovém sáčku při nízké konstantní teplotě, udržují si neporušenou strukturu, zachovávají si důležité živiny, chuť, aroma a neztrácí hmotnost (zůstávají šťavnaté). Takto připravené pokrmy v uzavřených vakuových sáčcích se následně skladují v chladničce a pokud je třeba, jídlo je možné rychle a perfektně dokončit. Jedná se o jednoduché nízkoteplotní vaření ve varné lázni. Pohon a ovládání Při používání vařiče Sous-Vide Softcooker se při vaření minimalizují tepelné ztráty hmotnosti pokrmů. Vařič má hloubku 260 mm, šířku 130 mm a výšku 340 mm a přísně při vaření kontroluje teplotu s přesností na +/- 0,03 °C. Teplota se termostatem dá jednoduše nastavit tlačítkem na displeji od 20-100 °C. Pohon je zajišťován napájením o 230 V motorem a příkonem 2 kW. Robustní vařič je vyroben z celonerezové oceli. Jedná se o elektronické ovládání displeje. Tato příprava je velmi flexibilní a splňuje nejpřísnější hygienické požadavky. Nevzniká žádná nadvýroba a pořizovací náklady jsou minimalizovány. Obsah vařiče je 50 litrů. Určeno pro střední a malé gastronomické provozy. Elektrické ovládání displeje Fixace k nádobě šroubem

Informace

Katalogové číslo	4280085
Značka	Tip-gastro

Parametry

Provedení:	nerezové
Napájení:	230 V
Příkon:	2000 W
Šířka:	130 mm
Hloubka:	260 mm
Výška:	377 mm
Fixace k nádobě:	fixační šroub
Hmotnost:	4,5 kg
Maximální ponor:	165 mm
Ovládání:	elektronické s displejem
Optimální výkon do objemu:	50 lt.

Parametry

Stupeň krytí:

IP X3

Teplotní rozsah:

20 - 100°C