

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-p-7430.html>



Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach

Cena brutto	1 933,13 zł
Cena netto	1 571,65 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	225448
Kod producenta	225448
Producent	HENDI

Opis produktu

Sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach

- Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe
- Potrawy gotowane są w kąpieli wodnej w temperaturze poniżej 100 °C
- Dzięki tej metodzie gotowane jedzenie jest soczyste i delikatne oraz zdrowsze, zachowuje witaminy, enzymy i naturalne soki
- Naturalna struktura produktu nie jest uszkodzona podczas gotowania
- Mniejsza redukcja produktu wyjściowego niż podczas tradycyjnego gotowania o ok. 20%
- Przydatność do spożycia potraw jest dłuższa
- Idealne do restauracji typu a la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury co 0,1 °C (45 - 95°C)
- W zestawie separator, 6 przekładek i pokrywa ze stali nierdzewnej

Dane techniczne przedmiotu

długość (mm)

330

szerokość (mm)

600

wysokość (mm)

300

pojemność (l)

20

moc (W)

600

napiecie (V)

230