

Ponorný cirkulátor na vaření sous vide SmartVide XL

code: 1180400

Cirkulátory SmartVide jsou inovativní zařízení umožňující přípravu pokrmů metodou sous vide

Díky spolehlivé nerezové konstrukci se skvěle uplatní v profesionální gastronomii

Precizní systém kontroly teploty umožňuje dosažení opakovatelných výsledků vaření za zachování chuťových předností, výživových hodnot a kvality a odpovídající textury potravin

Speciální metoda vaření pokrmů ve vakuových sáčků bez kontaktu vařených potravin s vodou pozitivně ovlivňuje posílení aroma, zmírňuje ztrátu jejich objemu a umožňuje použití v sáčku vzniklého vývaru k přípravě omáček

Možnost aromatizování oleje, tuku nebo jiných potravin s pomocí techniky sous vide

Na obsluhu nenáročný řídicí panel, intuitivní menu

Voděodolný, barevný TFT displej ukazuje parametry vaření: čas, skutečnou a nastavenou teplotu

Rozsah teploty: 5°-95 °C

Přesnost měření: 0,01 °C

Časovač: 1 min-99 h, gradace: 1 min

Bluetooth připojení

Dokoupitelná sonda

Možnost změny výběru jednotek teploty: °C nebo °F

Možnost kalibrace zařízení

Autorestart

Ukazatel minimální hladiny vody chrání cirkulátory před poškozením

Pracovní režimy s časovačem – nepřerušovaná práce, nepřerušovaná práce s počítadlem času, se zadaným časem – sloužící k lepší organizaci práci

Možnost uložení programů vaření přes Bluetooth

SPECIFIKACE

Ovládací panel	Digitální
Příkon (příkon) (W)	2600
Vlastnosti izolace	
Délka (mm)	125
Šířka (mm)	148
Výška (mm)	435

Typ balení	Krabice
Prodejní množství balení	1
Hmotnost položky (kg)	4.65

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE