

Ponorný cirkulátor na vaření sous vide SmartVide 5

1180100

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 práce. Možnost uložení programů vaření přes Bluetooth.

Konstrukce z nerezové oceli. Kryt ovládacího panelu a držadlo vyrobené z polyamidu vyztuženého skelným vláknem. Vhodný pro nádoby s max. obj. 30 l. Silný motor s výkonem 1600 W. Hmotnost netto: 3,1 kg. Taška pro bezpečnou přepravu zařízení k zakoupení samostatně (1180085). Izolovaná nádoba GN 1/1 (H)200 mm do cirkulátoru SmartVide 5 k zakoupení samostatně (1180060).



HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovu Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

Specifikace

Oblast použití	: Kuchyň
Napětí	: 230
Rozsah teploty od [°C]	: 5°C
Rozsah teploty do [°C]	: 95°C
Jednotka teploty	: Celsius, Fahrenheit
Jednotka časovače	: Minut(y)
Stupňování	: 0.01
Jednotka stupňování	: °C
Topný prvek	: Topný prvek
Podporované standardy	: Bluetooth
Ochrany	: Voděodolné
Vyžaduje odborného elektrikáře	: Ne

Balení na	: 1
Typ balení	: Krabice
Délka (mm)	: 116
Šířka (mm)	: 128
Výška (mm)	: 330
Hmotnost položky (kg)	: 3.1
Velikosti, které se hodí	: GN 1/1
Hodnota kapacity	: 30
Příkon (příkon) (W)	: 1600
Ovládací panel	: Digitální
Programovatelné	: Ano
Měření	: 116x128x(H)330
Hlavní materiály	: Plasty, Kovy
Materials	: PA (polyamid/nylon), Nerezová ocel
Barva	: Stříbrná

Přepravní specifikace

Délka obalu (mm)	:	0
Šířka obalu (mm)	:	0
Výška obalu (mm)	:	0
Quantity per (inner) package		0
Export carton length (mm)		0
Export carton width (mm)		0
Export carton height (mm)		0
Plastic packaging (gram)		15

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu