

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