SVCS0001

Cyrkulator bemarowy | do gotowania Sous Vide | 9 l | 0,4 kW | 345x285x270 mm | SVCS0001

Obróbka termiczna > Urządzenia do Sous Vide



Opis

- Cyrkulator bemarowy do gotowania Sous Vide to wysokiej jakości urządzenie, które umożliwia gotowanie w **technice Sous Vide**
- Sous Vide to metoda przygotowywania potraw, polegająca na gotowaniu żywności w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze przez dłuższy czas
- Ten cyrkulator bemarowy jest idealnym narzędziem dla profesjonalnych kucharzy, którzy pragną osiągnąć doskonałe wyniki kulinarne
- Jedną z głównych cech tego cyrkulatora jest jego **pojemność wynosząca 9 litrów**. To oznacza, że możesz przygotować większe ilości żywności naraz, co jest szczególnie przydatne podczas przyjęć lub gdy gotujesz dla większej grupy osób. **Ponadto, cyrkulator posiada moc 0,4 kW,** co gwarantuje szybkie i skuteczne podgrzewanie wody do odpowiedniej temperatury
- Wymiary cyrkulatora wynoszą **345x285x270 mm,** co czyni go kompaktowym i łatwym do przechowywania. Możesz go również łatwo przemieszczać i używać w różnych miejscach
- **Cyrkulator bemarowy SVCS0001 oferuje precyzyjną kontrolę temperatury**, co jest kluczowe w technice Sous Vide. Możesz ustawić i utrzymywać temperaturę w zakresie od kilku stopni do kilkudziesięciu stopni Celsiusza, w zależności od wymagań konkretnej potrawy. Ta dokładna kontrola temperatury pozwala na równomierne i perfekcyjne gotowanie potraw, zachowując ich naturalne smaki i składniki odżywcze
- Wykonane ze stali nierdzewnej, wytrzymała i kompaktowa
- Delikatniejsze i smaczniejsze produkty, bez utraty wagi i wilgotności
- Prosta i intuicyjna obsługa
- Idealny do barów, punktów gastronomicznych, restauracji

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**345x285x270**
Maksymalna pojemność komory [l]	**9**
Temperatura pracy [ºC]	**45 - 100**
Moc [kW]	**0,4**
Waga [kg]	**6,5**
Zasilanie [V]	**230**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.