

SVCM0001

Cyrkulator bemaowy | do gotowania Sous Vide | 25 l | 1 kW | 350x550x320 mm | SVCM0001

Obróbka termiczna > Urządzenia do Sous Vide



Opis

- Cyrkulator bemaowy 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 bemaowy jest idealnym narzędziem dla profesjonalnych kucharzy, którzy pragną osiągnąć doskonałe wyniki kulinarne
- Jedną z głównych cech tego cyrkulatora jest jego **pojemność wynosząca 25 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 1 kW**, co gwarantuje szybkie i skuteczne podgrzewanie wody do odpowiedniej temperatury
- **Cyrkulator bemaowy SVCM0001 oferuje precyzyjną kontrolę temperatury**, co jest kluczowe w technice Sous Vide. Możesz ustawić i utrzymywać temperaturę w zakresie od kilku stopni do kilkudziesięciu stopni Celsjusza, 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]	350x550x320
Maksymalna pojemność komory [l]	25
Temperatura pracy [°C]	45 - 100
Moc [kW]	1
Waga [kg]	12
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.