Urządzenie Sous vide GN 1/1 Hendi 225448

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 225448

Cechy produktu

Pojemność (l): 20
Wymiary (mm): 600x330x300
Moc: 600
Napięcie (V): 230

Rewelacyjne urządzenie do gotowania w niskich temperaturach SOUS-VIDE marki **Hendi**. Prezentowany model powinien znaleźć się na wyposażeniu każdej kuchni, pozwala na przyrządzanie smacznego i zdrowego jedzenia. Urządzenie Sous Vide pozwala na przygotowanie wybornych potraw o bogatym smaku i konsystencji, których nie da się osiągnąć innymi znanymi metodami. Żywność nie traci aromatu ani wartości odżywczych, zachowuje witaminy, naturalne soki i pozostaje delikatna i soczysta. Metoda sous vide to jeden z najbardziej wydajnych sposobów wykorzystania zalet gotowania w niskiej temperaturze. w ten sposób można przygotować mięso,ryby, warzywa, a nawet owoce – wystarczy tylko ustawić odpowiednią temperaturę, a resztą zajmie się urządzenie.

- Idealne do restauracji typu a la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od +45°C do +90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową
- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej