
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide 5, srebrny, 230V/1600W, 116x128x330mm Sammic 1180100

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1180100

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 116

Szerokość (mm): 128

Wysokość (mm): 330

Kolor: srebrny

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 95

Napięcie (V): 230

Stopniowanie: 0.01

Moc wejściowa (W): 1600

Zabezpieczenie: Wodoodporność

Jednostka stopniowania: °C

Maksymalna pojemność: 30

Panel sterowania: Cyfrowy

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide 5 marki Sammic to profesjonalny sprzęt gastronomiczny, który doskonale sprawdzi się w każdej kuchni. Innowacyjna metoda gotowania żywności w niskiej temperaturze z użyciem woreczków próżniowych pozwala zachować walory smakowe i wartości odżywcze gotowanych produktów. Wyświetlacz LED, timer i łącze Bluetooth sprawiają, że SmartVide 5 jest niezwykle intuicyjny i prosty w obsłudze.

Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide

Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii

Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu

Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów

Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide

Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu

Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną

Zakres temperatury: 5°-95°C

Dokładność odczytu: 0,01°C

Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min

Połączenie z Bluetooth

Opcjonalna sonda

Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F

Możliwość kalibracji urządzenia

Autorestart

Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem

Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadaniem czasem – służące lepszej organizacji pracy

Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

Obudowa panelu sterowania i uchwyt wykonane z poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym

Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 30 l

Wydajny silnik o mocy 1600 W

Waga netto: 3,1 kg

Torba do bezpiecznego transportu urządzenia do nabycia osobno (1180085)

Pojemnik izolowany GN 1/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide 5 do nabycia osobno (1180060)