

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

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1180100

Cechy produktu

Długość (mm): 116
Szerokość (mm): 128
Wysokość (mm): 330
Moc wejściowa (W): 1600
Napięcie (V): 230
Maksymalna pojemność: 30
Temperatura min. (°C): 5
Temperatura max. (°C): 95
Inne kolory: srebrny
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Wodoodporność
Stopniowanie: 0.01
Jednostka stopniowania: °C

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 paramery 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 zadanym 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)