CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE

Ref. 1180005

CUISEURS SOUS VIDE

SmartVide8 230/50-60/1

CAPACITÉ MAXI DU RÉCIPIENT: 56 LITRES.

Thermo-plongeur pour cuisson de poches sous-vide à basse température professionnel de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température dans des récipients ayant jusqu'à 56 litres de capacité. Conçu par des Chefs, développé par des Chefs.

· Fabrication en acier inox robuste et résistant afin de garantir un rendement professionnel.
· Garantit la cuisson à une température contrôlée avec une grande précision, en préservant les qualités du produit et en rehaussant sa saveur et sa texture. SmartVide8 est équipé avec un système de contrôle de température de grande précision, grâce auquel on obtient des résultats très consistants. Une sonde à coeur (en option) permet un contrôle encore plus précis.
· Permet de cuisiner les produits dans leur propre jus, jus que l'on peut utiliser immédiatement pour rehausser les saveurs.
· Réduit de moitié les temps de marinade et de macération d'ingrédients.
· Infusione et arômatise les huiles, graisses et autres produits, en appliquant la technique de la basse température contrôlée.
· Permet d'augmenter les bénéfices du fait de l'absence de pertes de poids des produits.
· Demande très peu de temps de manipulation, permettant ainsi de se consacrer à d'autres tâches pendant que le produit est en train de cuire. Il suffit de programmer la température et le temps, SmartVide8 fera le reste. 4 touches, et un écran TFT couleur qui offre toute les informations d'un seul coup d'oeil, apportent un fonctionnement simple et intuitif.
· SmartVide8 est facilement transportable: grâce à sa poignée ergonomique et robuste en inox massif, SmartVide8 peut facilement passer d'un récipient à un autre. Le sac de transport qui est fourni avec le SmartVide8, permet au Chef de l'emmener avec lui où qu'il aille.

AENOR Empresa Registrada ER-0437/1/96 · IQNet · UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

EN 61010: 1 , EN 51010:2010 , EN 61326

2006/95/CE , 89/336/CE

CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE

Ref. 1180005

CUISEURS SOUS VIDE

SmartVide8 230/50-60/1

ÉQUIPEMENT INCLUS

. Sac de transport.

EQUIPEMENT OPTIONNEL

· Sonde à coeur.
· Bacs.
· Couvercles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Température
Précision display: 0.01 ºC
Rang: 5 ºC - 95 ºC
Température ambiante admissible: 5 ºC - 40 ºC

Temps
Resolution: 1 '
Durée cycle(s): 1 ' - 99 h

Caractéristiques générales
Capacité maximale du récipient: 56 l
Puissance Totale: 2000 W (9 A)
Alimentation électrique: 230 V / 50 Hz - 60 Hz / 1 ~
Fiche: EU

Dimensions part submersible: 117 mm x 110 mm x 147 mm
Dimensions extérieures: 124 mm x 140 mm x 360 mm

Poids net: 4.1 Kg