

CYRKULATORY DO SOUS VIDE.

Sous vide jest nowoczesną technologią długotrwałego gotowania zapakowanych próżniowo produktów. Otrzymane w tej technologii potrawy odznaczają się delikatnym smakiem, soczystością i zachowują naturalne witaminy.

Cyrkulator do sous vide to niewielkie urządzenie, które w prosty sposób mocuje się do ściany naczynia. Posiada ono końcówkę z elementem grzejnym, która jest zanurzona w wodzie. Podgrzewa ją do żądanej przez nas temperatury i utrzymuje tę wartość z dużą precyzją przez cały czas gotowania. Temperaturę ustawiamy za pomocą programatora z elektronicznym wyświetlaczem. Cyrkulatory posiadają zabezpieczenie przed przegrzaniem, w sytuacji gdy w naczyniu zabraknie wody.

Mamy w swej ofercie cyrkulatory wielu producentów i dostawców, wśród nich **STALGAST, CATERINA, SAMMIC, HENDI, BARTSCHER.**

BARTSCHER URZĄDZENIE DO GOTOW. SOUS VIDE SV G25L

ART.115130

Zachowanie wartości odżywczych i pełni prawdziwego smaku poprzez precyzyjną regulację czasu i temperatury punktu gotowania.

Konstrukcja stal nierdzewna

Ochrona przed suchym cyklem

Pojemność komory 25 ltr

Wymiary komory: W300xD500xH200 mm

Temperatura 25-90°C

Regulacja temperatury co 0,1 °C

ustawianie czasu od 0 minut - 99 godzin

Interwały ustawienia czasu – 1 min.

Timer, wyświetlacz cyfrowy

Zasilanie 230V/50Hz, moc 2 kW



BARTSCHER. CYRKULATOR ZANURZENIOWY

Poręczny przenośny cyrkulator sous-vide do użytku mobilnego.

Garnki, głębokość: min. 190 mm

Ilość wody maks.: 15 litrów

Zakres temp. 20 – 95 C, regulacja co 0,5 min.

Timer/gradacja: 1 minuta - 59 godzin i 59 minut, co 1 min.



STALGAST CYRKULATOR ZANURZENIOWY

Zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C

Przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o różnych wymiarach, nawet o pojemności do 30 l

Posiada regulację temperatury co 0,1°C

Wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody

Podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu



CATERINA. CYRKULATOR BEMAROWY

Ustawienia temperatury i dokładność wyświetlanej wartości 0.1°C / 0.1°F

Zakres ustawienia czasu pracy 00:01 - 99:59

Zakres ustawień temperatury 5°C - 95°C / 41°F - 203°F

Pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody

Cyfrowy panel sterowania

Kran spustowy do opróżniania wody

Duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych



SAMMIC CYRKULAATOR ZANURZENIOWY **SMART VIDE.**

Urządzenie przenośne

Pojemność do gotowania 20-56 ltr

Prosty intuicyjny panel sterowania

Grzałka i pompa wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej

Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT parametrów gotowania i informacje o błędach

Dokładność odczytu: 0,01 C °

Timer/gradacja: od 1 min do 99 h/1 mm



W ofercie również izolowany pojemnik GN 1/1 do cyrkulatora SmarVide poj. 56l

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

Termiczna izolacja pojemnika

Wyposażony w kranik spustowy

Głębokość wanny na wodę 150 mm

Pokrywa do pojemnika zamawiana osobno

