GASTRO-WALTER

Cena (bez DPH): **23 901 Kč**

Cena (s DPH): **28 920 Kč**

Sous vide vodní lázeň Sirman

Popis produktu

Vaření SOUS-VIDE je způsob pomalého vaření masa ve vakuu. V důsledku toho je maso daleko šťavnatější a zachovává si daleko více přírodních chutí. Výborně drží pohromadě, ale přitom se pod vidličkou rozpadnou na vlákna. VÝHODY: proti klasickému pečení bude mít Vámi připravované maso menší úbytek váhy, čímž se výrazně zlepší ekonomika Vaší restaurace na nejdražší surovině. Přístroj je vyrobený z nerezové oceli. Provedení: GN 2/3 nebo GN 1/1. Kapacita: 14-22 litrů. Citlivá elektronika udržuje teplotu s přesností +/- 0,3 °C. Statický ohřev, funkce Delta T. Aktuální teplota se zobrazuje na digitálním displeji. Součástí dodávky je víko. Možnost programování, lze uložit 5 programů. Rozsah teplot: 24-99 °C. S výpustným kohoutem. Provedení GN 2/3 Rozměry Š x H x V: 390 x 360 x 300 mm Kapacita: 14 l Příkon: 1,15 kW / 230 V Provedení GN 1/1 Rozměry Š x H x V: 565 x 360 x 300 mm Kapacita: 22 l Příkon: 1,7 kW / 230 V

Informace

Katalogové číslo	**2008 670 212**
Značka	**Sirman**