

## Vařič Sous-Vide systém 13 litrů - GN 2/3



### Popis produktu

Potřebujete uvařit vakuované potraviny (maso, ryby, zeleninu) do plastového pytlíku? S vysoce kvalitním spolehlivým Sous-Vide kulinářským systémem to půjde snadno. Jedná se o snadné nízkoteplotní vaření ve varné lázni. Při používání vařiče Sous-Vide se při vaření minimalizují tepelné ztráty hmotnosti pokrmů. Ty si zachovávají přirozenou chuť a aroma. Vařič má hloubku 335 mm, šířku 363 mm a výšku 290 mm a přísně při vaření kontroluje teplotu s přesností na 0,2 °C.

### Pohon a vybavení

Teplota se termostatem dá jednoduše nastavit tlačítkem na displeji od 45-90 °C. Vařič Sous-Vide je vhodný pro přípravu pokrmů mimo špičku. Pohon je zajišťován napájením 230 V a příkonem 0,4 kW. Robustní vařič je vyroben z celonerezové oceli s perforovanou vložkou s oddělovači a víkem se silikonovým těsněním s kapacitou GN 2/3. Systém je vybaven také kohoutem pro snadné vylévání vody.

Jedná se o digitální ovládání displeje (indikace teplot, časovače, symbol teploty, symbol časovače, symbol nahoru, symbol dolů, symbol zap./vyp.). Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí. Obsah vařiče je 13 litrů. Určeno pro střední a malé gastronomické provozy. Elektrické ovládání displeje Kapacita – GN 2/3 Rozsah teplot: 45-90°C

### Informace

Katalogové číslo	4280083
Značka	HENDI FOOD SERVICE Equipment

### Parametry

Napájení:	230 V/1N/50 HZ
Příkon:	400 W
Šířka:	363 mm
Hloubka:	335 mm
Výška:	290 mm
Hmotnost:	4 kg
Kapacita:	GN 2/3
Objem:	13 litrů
Ovládání:	elektronické s displejem
Regulace teploty:	45 - 90°C
Vypouštěcí kohout:	-