

Dane aktualne na dzień: 27-04-2024 16:57

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/urzadzenie-kuchenka-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-sous-vide-hendi-225448-p-805.html>

Urządzenie kuchenka do gotowania w niskich temperaturach Sous Vide - Hendi 225448

Cena brutto	2 016,00 PLN
Cena netto	1 639,02 PLN
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
ID produktu	1000783
Kod producenta	225448
Kod EAN	8711369225448
Producent	Hendi

Opis produktu

Numer producenta: **HENDI 225448**

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach SOUS-VIDE to oszczędność nakładu pracy oraz zachowane wartości odżywcze potraw. Sous vide ogranicza kurczenie się żywności, która dzięki temu jest bardziej soczysta. Podczas gotowania potrawy są pasteryzowane, związku z czym dłużej zachowują przydatność do spożycia. Zastosowanie urządzenia Sous Vide optymalizuje pracę w kuchni. Żywność można przygotować z kilkugodzinnym albo nawet kilkudniowym wyprzedzeniem. Po przygotowaniu żywności można ją pozostawić w urządzeniu do momentu podania – żywność można tak zostawić na kilka godzin a nawet dni bez ryzyka zepsucia. Niewątpliwą zaletą prezentowanego urządzenia jest precyzyjny termostat, co umożliwia łatwe i idealne przygotowanie żywności.

Cechy produktu:

- Urządzenie do gotowania potraw zapakowanych w woreczki próżniowe – potrawy gotowane są w kąpeli wodnej w temperaturze poniżej 100 °C.
- Dzięki tej metodzie gotowane jedzenie jest soczyste i delikatne oraz zdrowsze, zachowuje witaminy, enzymy i naturalne soki.
- Naturalna struktura produktu nie jest uszkodzona podczas gotowania,
- Mniejsza redukcja produktu wyjściowego niż podczas tradycyjnego gotowania o ok. 20%.
- Przydatność do spożycia potraw jest dłuższa.
- Idealne do restauracji typu a la carte.
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu.
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw.
- Obudowa wykonana w całości ze stali chromowej.
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uszczelką silikonową.
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury co 0,1 °C (35° – 90°C)
- W zestawie separator, 6 przekładek i pokrywa ze stali nierdzewnej.

Parametry:

- długość w mm: 330
- szerokość w mm: 600
- wysokość w mm: 300
- pojemność (l): 20

W zestawie:

- urządzenie do gotowania potraw sous vide
- instrukcja PL

Urządzenie SOUS-VIDE

