



SV 25

Sous vide uređaj

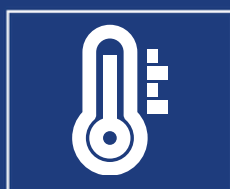
Uređaj za suvidiranje hrane u vakuumu



Kapacitet
25 litara



Nivo vode
170 mm



Opseg temperature:
45-99 °C



Profesionalni sous vide uređaj SV 25 namenjen je za preciznu termičku obradu hrane u vodenom kupatilu, uz potpunu kontrolu temperature i vremena. Izrađen od nerđajućeg čelika i dizajniran za intenzivnu upotrebu, ovaj uređaj omogućava vrhunske rezultate u svakoj profesionalnoj kuhinji.

Sous vide tehnologija, u kombinaciji sa vakumiranjem, omogućava pripremu hrane na niskim i konstantnim temperaturama, čime se postiže savršena tekstura, sočnost i očuvanje nutritivnih vrednosti namirnica.

Primena

- Sous vide priprema mesa (junetina, svinjetina, piletina)
- Precizna termička obrada ribe i morskih plodova
- Priprema povrća uz očuvanje teksture i boje
- Sporo kuvanje i regeneracija hrane
- Priprema gotovih jela u profesionalnim kuhinjama

Karakteristike

- Precizna kontrola temperature
- Izrađen od nerđajućeg čelika
- Ravnomerna termička obrada
- Stabilan rad bez oscilacija temperature
- CE sertifikat
- Made in Italy

Sous vide uređaj za sporo kuvanje hrane

Ovaj profesionalni uređaj za suvidiranje hrane je kapaciteta 25 litara što predstavlja pouzdano rešenje za preciznu termičku obradu u kuhinji. Sa nivoom vode od 170 mm i dubinom komore od 200 mm, omogućava ravnomerno zagrevanje i stabilne uslove rada.

Širok temperaturni opseg od 45 do 99°C pruža fleksibilnost u pripremi različitih jela, dok snaga od 1000 W i napajanje na standardnih 230 V / 50 Hz garantuju efikasan i konstantan rad. Kompaktne dimenzije omogućavaju lako uklapanje u svaki radni prostor ili kuhinji.

SOUS VIDE UREĐAJ SV 25	
Kapacitet (litara)	25
Nivo vode (mm)	170
Opseg temperature (°C)	45-99
Napajanje (V/Hz/W)	230/50/1000
Dimenzije mašine (DxŠxV) (mm)	350x550x320
Dubina komore (mm)	200
Težina uređaja (kg)	12