



SV 50

Sous vide uređaj

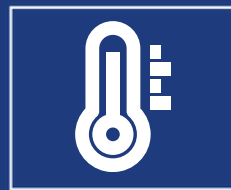
Uređaj za suvidiranje hrane u vakuumu



Kapacitet:
50 litara



Nivo vode:
170 mm



Opseg temperature:
45-99 °C



Profesionalni sous vide uređaj SV 50 razvijen je za preciznu i pouzdanu termičku obradu hrane u vodenom kupatilu, uz potpunu kontrolu temperature i vremena pripreme. Izrađen od visokokvalitetnog nerđajućeg čelika i prilagođen intenzivnom radu, predstavlja idealno rešenje za profesionalne kuhinje sa većim kapacitetima suvidiranja hrane.

Primena sous vide tehnologije, u kombinaciji sa vakumiranjem, omogućava pripremu hrane na niskim i stabilnim temperaturama. Na taj način postižu se optimalna tekstura, prirodna sočnost i maksimalno očuvanje nutritivnih vrednosti namirnica.

Primena

- Suvidiranje junetine, svinjetine, piletine u vakuumu
- Termička obrada ribe i morskih plodova sa visokom preciznošću
- Priprema povrća
- Dugotrajno kuvanje na niskim temperaturama
- Regeneracija i priprema gotovih jela

Karakteristike

- Visoka preciznost regulacije temperature
- Zadržavanje nutritivnih vrednosti namirnica
- Ravnomerna distribucija toplote u celoj komori
- Robusna konstrukcija od nerđajućeg čelika
- CE sertifikat
- Made in Italy

SV 50



Sous vide uređaj za sporo kuvanje hrane

Zahvaljujući kapacitetu od 50 litara, ovaj model je posebno pogodan za kuhinje, katering, restorane sa većim obimom pripreme hrane. Nivo vode od 170 mm i dubina komore od 200 mm omogućavaju stabilne uslove rada i ujednačenu termičku obradu većih količina proizvoda.

Temperaturni opseg od 45 do 99°C pruža široke mogućnosti primene, od nežne obrade do dugotrajnog sous vide kuvanja. Uz snagu od 2000 W, uređaj obezbeđuje brzo dostizanje i održavanje zadate temperature- Veće dimenzije komore dodatno doprinose fleksibilnosti i kuvanja većih količina namirnica.

SOUS VIDE UREĐAJ SV 50	
Kapacitet (litara)	50
Nivo vode (mm)	170
Opseg temperature (°C)	45-99
Napajanje (V/Hz/W)	230/50/2000
Dimenzije mašine (DxŠxV) (mm)	670x550x320
Dubina komore (mm)	200
Težina uređaja (kg)	20