

Precíz főzés alacsony hőfokon, automatikus, programozható hűtés, melegtartás

PRECÍZIÓS Főzés alacsony hőmérsékleten és Hűtés!

Teljes mértékben inox kivitel, maximális innováció, automatizmus és precizitás. Forradalmian új berendezés, extra funkciókkal!

Főbb jellemzők:

- Automatikus meleg víz betöltés - dátum és időpont beállítás
- Automatikus hideg víz betöltés - dátum és időpont beállítás
- Automatikus és / vagy késleltetett főzési ciklus újraindítás, melegvíz betöltéssel
- Éjszakai főzés, konzerválás alacsony hőmérsékleten
- Automatikus hűtés, hideg víz bevezetésével a főzés végén
- Időre történő főzés hűtéssel és HACCP melegen tartással
- Előre programozható főzési ciklus
- Catering mód kitelepülésekhez
- Késleltetett idítási lehetőség
- USB adat átviteli lehetőség
- Ciklus végét jelző csengetés
- Automatikus vízszint meghatározás
- 2 elektroszelepes vízbetöltés, 1 elektroszelepes vízleengedés
- 3 display
- 90 főzési program
- Pasztörizálási funkciók: alacsony-közepes-magas

A készülék medence pereme úgy van kialakítva, hogy egy GN 1/1 edény ráhelyezhető, így akár GN

edényben is melegen tarthatja az ételt!



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]



[1]

Technikai adatok:

Méretek : H 42,7 x Sz 65,6/72 x Ma30,8/35,8 cm.

Úrtartalom: 27 Liter.

Fedél: Anti -sokk üveg fedél. Kiváló láthatóságot biztosít a főzés folyamat során.

Medence: Praktikus kivehető rekeszekkel, mely lehetőséget ad a termékek vertikális elhelyezésére.

(OPCIÓ)

Szondák: 3 magszonda biztosítja, hogy a legprecízebb főzést lehet elérni a termék különbözőségétől és/vagy méretétől függetlenül. (OPCIÓ)

Fogantyúk: Egyszerű szállíthatóság.

További tartozékként rendelhető: magszondák és kivehető, rekeszes kosár!

Méret	427 × 700 × 380 mm
Súly	23 kg
Úrtartalom	27.00 l
Kivitel	Inox
Elhelyezés	Pultra helyezhető
Elektromosság	230V/50Hz
Vezérlés	Digitális, programozható
Termék ára	819 000 Ft +ÁFA

Hivatkozások

[1] http://www.orvedhungary.hu/sv_thermo_sous_vide_fozo_huto_catering_keszulek