

Tsirkulaator Metos Fusion Pearl 230V1~



Tehnilised andmed

Tootekood	4163600
Toote nimi	Tsirkulaator Metos Fusion Pearl 230V1~
Mõõtmed	133 × 212 × 330 mm
Tehniline informatsioon	230V, 10A, 2kW, 1~

Tootekirjeldus

Madala temperatuuriga küpsetamine (Sous Vide) tagab toote konsistentsi, kõrge kvaliteediga tulemuse igal ajahetkel: säilivad vitamiinid, toitained ja mineraalsoolad. Alternatiiv konveksioonküpsetamisele.

Kasutatakse vaakumtoodete küpsetamiseks ja munade keetmisel. Näit. mune saab seadmes hoida tunde ning konsistents säilib täpselt sellisena nagu vaja.

Sous Vide eelised:

- maksimaalne toidukvaliteet
- säilivad kõik toitained
- hoiab kokku aega ja tootlikkust
- pikendab säilivusaega kuni 21 päevani kaotamata kvaliteedis
- vähendab tootekadu kuni max 5%
- säilitab naturaalsed maitseed
- värskus, värv ja välimus jäävad muutumatuks kuni toidu serveerimiseni
- konsistentsi säilimine tagatakse temperatuuri kõikumisega +/-0,03 °C
- säilib toote mahlasus ja kuivamine on minimaalne
- soola, õli ja ürtide kulu väheneb dramaatiliselt
- toidu üleküpsemine on välistatud
- sobib suurepäraselt ka suurte gruppide toitlustamiseks



Tsirkulaator Pearl omadused:

- sobib anumatele, mille vanni maht on kuni 58 liitrit ja sügavus 165 mm
- uputussügavus 80-145 mm
- temperatuuri reguleerimine +20°...+95°C
- temperatuuri kõikumine +/- 0,03
- pumba võimsus 14 liitrit/ min
- LED näidik, 0,1°C resolutsiooniga
- reguleeritav ülekuumenemise kaitse +105°C
- kiirkinnitus nõudele max paksusega 26 mm
- märguande signaaliga taimer
- vedelikutaseme kontroll ja hoiatusmärguanne
- roostevabast terasest perforeeritud pumbakaitse ja veetaseme andur
- roostevabast terasest kaas

Lisavarustus (ei kuulu hinna sisse):

- käsitermomeeter CoreTemp sensor hand
- katteplaaster 4 m