

Tsirkulaator Metos Fusion Diamond 230V1~



Tehnilised andmed

Tootekood	4163602
Toote nimi	Tsirkulaator Metos Fusion Diamond 230V1~
Mõõtmed	130 × 150 × 330 mm
Tehniline informatsioon	230V, 10A, 2,3kW, 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 keetmiseks. Näit. mune saab seadmes hoida tunde ning konsistents säilib täpselt sellisena nagu vaja.

Sous Vide eelised:

- maksimaalne toidu kvaliteet
- säilivad kõik toitained
- hoiab kokku aega ja tootlikkust
- pikendab säilivusaega kuni 21 päevani kaotamata kvaliteedis
- vähendab tootekadu kuni max 5%
- säilitab naturaalsed maitse
- värvus, värv ja välimus jäävad muutumatuks kuni toidu serveerimiseni
- konsistentsi säilimine tagatakse temperatuuri kõikumisega +/-0,01 °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 Diamond 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°C
 - pumba võimsus 14 liitrit/ min
 - VFD- näidik (määratud-, hetke- ja anduri temperatuurid), 0,1°C resolutsiooniga
 - reguleeritav ülekuumenemise kaitse +105°C
 - kiirkinnitus nõudele max paksusega 26 mm
 - RS232 liitumise võimalus
 - HACCP valmidus
 - PT100 tooteanduri valmidus
 - vedelikutaseme kontroll ja hoiatusmärguanne
 - 3 integreeritud märguande signaaliga taimerit
 - 3 reguleeritavat temperatuurinuppu
 - liiga madala veetaseme alarm
 - roostevabast terasest perforeeritud pumbakaitse ja veetaseme andur
 - roostevabast terasest kaas
- Lisavarustus (ei sisaldu pakutud hinnas):
- tooteandur PT100
 - katteplaaster 4 m