



ADVANTAGE

FR Grande innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer des aliments sous vide. Haute précision, pour tout type de cuisson de viandes, poissons, légumes... Un résultat étonnant, toujours juteux, une texture tendre, un goût naturel et surtout moins de perte de poids (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles). Idéals pour hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting"...

NL Een belangrijke innovatie voor het koken, pasteuriseren en regenereren van vacuüm verpakte voedingsmiddelen. Hoge precisie, voor alle soorten van koken van vlees, vis, groenten,... Een verbluffend resultaat, altijd sappig, een zachte textuur, een natuurlijke smaak en vooral minder gewichtsverlies (-25% in vergelijking met traditionele methodes). Ideaal voor hotels, restaurants, traiteurs, banketdiensten,

DE Eine wichtige Innovation zum Kochen, Pasteurisieren und Regenerieren von vakuumverpackten Lebensmitteln. Hohe Präzision, für alle Arten der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse..... Ein erstaunliches Ergebnis, immer saftig, eine zarte Textur, ein natürlicher Geschmack und vor allem weniger Gewichtsverlust (-25% im Vergleich zu herkömmlichen Methoden). Ideal für Hotels, Restaurants, Caterer, Bankettservice.....

FR Cuiseur sous vide à basse température

- Régulation électronique T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes préprogrammés en mémoire (modifiables à souhait) ou fonctionnement en mode manuel (température + temps).- Possibilité de démarrage différé pour chaque programme de 10 minutes à 24 heures (par pas de 10 minutes). - Changement rapide de l'affichage entre T° sélectionnée, T° réelle, temps prédéfini, temps restant ainsi que l'affichage de C° à F°. Agitateur d'eau avec hélice, permettant une T° de cuisson uniforme.- Serre-joint pour placement dans tout récipient de cuisson (hauteur max.165 mm et capacité d'eau max. 50 Lit.).- Poignée en acier inox, manipulation et utilisation très facile.- Dispositif de sécurité en cas d'utilisation à sec, surchauffe ou surtension.- Résistance de chauffe et agitateur protégés par une grille inox, évitant ainsi le contact avec les sachets.- Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).

NL Vacuümkoeker aan lage temperatuur

- Elektronische regeling T° 20° tot 95°, hoge precisie (0,03 C°), 25 voorgeprogrammeerde programma's in het geheugen (naar wens aanpasbaar) of handmatige bediening (temperatuur + tijd).- Mogelijkheid van uitgestelde start voor elk programma van 10 minuten tot 24 uur (in stappen van 10 minuten). - Snelle verandering van display tussen geselecteerde T°, werkelijke T°, voorinstelde tijd, resterende tijd, alsmede display van C° naar F°. Waterroerder met propeller, waardoor een gelijkmatige kooktemperatuur ontstaat.- Klem voor installatie in elk kooktoestel (max. hoogte 165 mm en max. waterinhoud 50 liter).- Roestvrijstalen handvat, zeer gemakkelijk te hanteren en te gebruiken.- Veiligheidsvoorziening voor droog gebruik, oververhitting of overspanning.- Verwarmingsweerstand en roerwerk beschermd door een roestvrijstalen rooster, waardoor contact met de zakken wordt vermeden.- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal (IP X3).

DE Vakuumkocher zum Kochen bei niedrigen Temperaturen

- Elektronische Regelung T° 20° bis 95°, hohe Präzision (0,03 C°), 25 vorprogrammierte Programme im Speicher (beliebig veränderbar) oder manuelle Bedienung (Temperatur + Zeit).- Zeitversetzte Startoption für jedes Programm von 10 Minuten bis 24 Stunden (in 10-Minuten-Schritten).- Schnelles Umschalten der Anzeige zwischen gewählter T°, aktueller T°, voreingestellter Zeit, Restzeit sowie der Anzeige von C° auf F°. Wasserrührer mit Propeller, der eine gleichmäßige Gartemperatur ermöglicht.- Klemme zum Einbau in ein beliebiges Kochgefäß (max. Höhe 165 mm und max. Wasserinhalt 50 Lit.).- Edelstahl-Griff, sehr einfach zu bedienen und zu bedienen.- Sicherheitsvorrichtung für Trockenbetrieb, Überhitzung oder Überspannung.- Heizwiderstand und Rührwerk sind durch ein Edstahlgitter geschützt, so dass ein Kontakt mit den Säcken vermieden wird.- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 (IP X3).



HOT-BLOC/N

1 161,00 EUR

mm : 130x260xh380

kW : 2

230/1N 50-60Hz

FR Cuiseur sous vide à basse température, électrique

NL Vacuümkoeker aan lage temperatuur, elektrisch

DE Elektrischer Vakuumkocher, zum Kochen bei niedrigen Temperaturen



LOW COOKING TEMPERATURE

