Magnum-Pro
ul. Bugajska 37
42-208 Częstochowa
NIP: 949-182-92-66

Dane aktualne na dzień: 27-04-2024 12:10

Link do produktu: https://galeriagastro.pl/ivide-cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-p-1423.html

Ivide cyrkulator zanurzeniowy Do gotowania sous-vide

Cena brutto	**607,51 zł**
Cena netto	**493,91 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**224076**
Kod producenta	**1**

Opis produktu

Metoda sous-vide polega na przygotowywaniu potraw, które zamykane próżniowo w specjalnych foliowych torebkach, umieszczane są w kąpieli wodnej lub parowej. Temperatura w trakcie przygotowania jest precyzyjnie kontrolowana oraz niższa od temperatury stosowanej w tradycyjnym gotowaniu. Proces ten jest znacznie dłuższy, potrafi trwać nawet do 48 godzin.

Dużym atutem urządzenia jest jego **wodoodporna obudowa** o współczynniku szczelności IPX7.

Temperatura regulowana jest w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C.

Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 20 litrów wody.

Wydajność cyrkulacji: maksymalnie 8l/min.

Na urządzeniu zamontowano łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze oraz czasie pracy.

Cyrkulator posiada **system bezpieczeństwa,** który automatycznie wyłącza urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą.

Istnieje możliwość **sterowania** urządzeniem **za pomocą modułu Wi-Fi** z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android. Dodatkowo aplikacja wyposażona została w ponad 600 przepisów, dzięki czemu użytkownik ma możliwość obliczyć idealny czas i temperaturę dla wybranej potrawy.