

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-p-125.html>

Piec do gotowania w niskich temperaturach



Cena brutto	6 206,60 zł
Cena netto	5 046,02 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	225479
Kod producenta	1

Opis produktu

Jeśli szukasz nowych rozwiązań do swojego punktu gastronomicznego oraz chcesz poszerzyć asortyment swojego lokalu wybierz **piec do gotowania w niskich temperaturach** marki **Hendi**. Potrawy przyrządzane metodą sous-vide zachowują wszelkie wartości odżywcze oraz pełnię smaku przez co zyskują coraz większą liczbę zwolenników wśród konsumentów.

Metoda sous-vide polega na przygotowywaniu potraw, które zamykane próżniowo w specjalnych foliowych torebkach, umieszczone są w kąpeli 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.

Regulacja w piecu pozwala na dostosowanie temperatury z dokładnością do 1 stopnia. Urządzenie wyposażone jest w sondę temperatury, która posiada osobną regulację ustawień. Zakres temperatury w komorze wynosi od 0°C do 120°C. Przy użyciu sondy zakres temperatury wynosi od 0°C do 100°C.

Komora pieca ogrzewana jest z czterech stron co zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła. Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami oraz uszczelki drzwi są łatwe w czyszczeniu. Dodatkowa izolacja pozwala na oszczędność energii.

Zawiasy w piecu fabrycznie zamontowane są po prawej stronie. Bezproblemowe przełożenie zawiasów na drugą stronę pozwala na zamontowanie drzwi obustronnie.

Cyfrowe sterowanie pozwala na:

- odczyt czasu,
- ustawienie temperatury,
- odczyt aktualnej temperatury sondy/komory.

Prowadnica ze stali nierdzewnej pozwala na używanie pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400mm. Istnieje możliwość pieczenia na 3 poziomach.

Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w uchwyty po bokach, które pozwalają na jego szybki transport.