

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sousvidetools.nt-rt.ru> || sdu@nt-rt.ru

Термальный циркулятор SVT-IVIDE-PLUS



Термальный циркулятор SousVideTools iVide Plus с сенсорным экраном высокого разрешения шириной 5 дюймов. Он оснащен Wi-Fi, что означает, что вы можете управлять им удаленно из любого места через наше приложение, оно также предназначено для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обладая емкостью 80 литров, он гарантирует температурную стабильность $0,07^{\circ}\text{C}$ в диапазоне от 40°C до 100°C . Гарантия 2 года.

Это самый тяжелый агрегат на рынке. Нагревательный элемент мощностью 2,2 кВт означает более быстрое время нагрева, поэтому время ожидания нагрева емкости для приготовления пищи минимально. Эта профессиональная модель была разработана таким образом, что вы просто прикрепляете устройство к стенке любого подходящего контейнера из нержавеющей стали / поликарбоната / кухонной посуды объемом до 80 литров, и у вас есть водяная баня Sous Vide с мгновенной регулировкой температуры и рабочей температурой от 5°C до 99°C и точность $0,07^{\circ}\text{C}$. Технология перемешивания гарантирует отсутствие горячих или холодных участков. Его компактная конструкция и прилагаемый кейс для переноски позволяют быстро хранить и перемещаться между локациями, куда бы вы ни пошли.

Таймер можно установить от 1 минуты до 99 часов. Когда время приготовления истечет, устройство уведомит вас как сигналом тревоги, так и индикатором дисплея, продолжая при этом работать. Контроль температуры очень простой, с управлением сенсорной кнопкой. Эта модель также имеет защиту от низкого уровня воды, а это означает, что если вы или ваш коллега случайно включите циркуляционный насос пустым или позволите уровню воды упасть ниже минимально необходимого уровня, циркуляционный насос отключится и уведомит вас как сигналом тревоги, так и индикатором дисплея (H2O) убедитесь, что он не поврежден. Машина полностью изготовлена из нержавеющей стали, что означает, что она может выдерживать давление на профессиональной кухне.

iVide Plus - первое водонепроницаемое устройство для коммерческой кухни, сертифицированное по IPX7. Под обозначением IPX7 плита iVide Plus Sous Vide сможет выдерживать погружение в воду на глубину до 1 метра на срок до 30 минут. Это означает, что в случае аварии, если на устройство попадут брызги или вода, оно не вызовет повреждений, но продолжительное воздействие, например, в посудомоечной машине, будет вредным.

Это не только первая водонепроницаемая плита Sous Vide для профессиональной кухни, она также поставляется в комплекте с нашим приложением iVide (теперь доступно для iOS и Android). Приложение iVide включает в себя такие функции, как:

- Точный контроль температуры из любого места
- Коллекция из более 600 рецептов
- Наш калькулятор Sous Vide: мы провели для вас все испытания и исследования, а это значит, что вам больше не нужно искать информацию в Интернете.
- Память рецептов: сохраните свое время и температуру.
- История приготовления: для лучшего контроля HACCP сохраните 10 раз и температуру последнего приготовления.
- Приготовление на нескольких устройствах: управление несколькими плитами из одного приложения.
- Уведомления, подтверждающие, что вода нагрелась и еда готова. Время приготовления истекло, не волнуйтесь, приложение поддерживает температуру, оптимальную для хранения.
- Управление на нескольких языках: первое в мире приложение для приготовления пищи на нескольких языках.

- Высокоточный термостат SousVide с контролем температуры
- 5-дюймовый интерфейс с сенсорным экраном
- Нагревательный элемент 2,2 кВт
- Предназначен для установки в любую круглую или плоскую посуду с минимальной глубиной 16,5 см с помощью зажима.
- Лучшие характеристики до 80 литров
- Рабочая температура от 5 ° C до 99 ° C, точность 0,07 ° C.
- Из приложения можно управлять несколькими машинами
- Обеспечивает исключительную температурную стабильность
- Устройство защиты от низкого уровня воды отключает подачу воды в случае случайного использования без воды
- Циркуляционный насос для устранения холодных и горячих точек
- Датчик температуры для предотвращения перегрузки и перегрева
- Плита Sous Vide полностью сертифицирована по стандарту IPX7.
- Удобная ручка позволяет легко переносить
- Кейс для переноски в стандартной комплектации
- Размеры: 377 (в) x 155 (ш) x 260 (г) мм
- 2 года гарантии на детали и работу

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93