

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

Шоковые охладители Dolce BCF100



Шоковые охладители Dolce BCF100 обеспечивает быстрое охлаждение продуктов сразу после приготовления, быстрое и бережное замораживание и размораживание продуктов, а также охлаждение вина и других напитков. Он полностью изготовлен из нержавеющей стали и оснащен датчиком, контролирующим температуру внутри продукта, и интуитивно понятной, простой в использовании панелью управления soft touch.

Холодильник Dolce Blast Chiller позволяет охлаждать или замораживать продукты за считанные минуты, сохраняя их первоначальные качества, не теряя и не изменяя вкуса. Холодильник Dolce Blast Chiller позволяет охлаждать или замораживать продукты любого типа за несколько минут, превращая содержащуюся в них воду в микрокристаллы без изменения ее органической структуры с помощью 2 функций: мягкое шоковое охлаждение, которое постепенно снижает температуру приготовленных продуктов до $+3^{\circ}\text{C}$ максимум 90 минут, подходит для нежных блюд или выпечки; и быстрое замораживание, которое снижает внутреннюю температуру продуктов до -18°C , образуя гораздо более мелкие кристаллы льда, чем те, которые обычно образуются в морозильной камере». Мягкое шоковое охлаждение постепенно снижает внутреннюю температуру приготовленных в духовке блюд, доводя ее до $+3^{\circ}\text{C}$ менее чем за 90 минут. По окончании цикла шокового охлаждения устройство переходит в режим хранения, поддерживая температуру внутри камеры от $+3^{\circ}\text{C}$ до $+4^{\circ}\text{C}$.

Быстрое замораживание быстро снижает внутреннюю температуру продуктов до -18°C менее чем за 270 минут. По окончании цикла замораживания устройство переходит в режим хранения с поддержанием температуры внутри камеры -35°C .

Встроенный датчик температуры позволяет вам видеть температуру внутри продукта во время процесса.

Этому компоненту в современной бытовой технике часто не обращают внимания. Это первое решение для потребителей, кроме предложения ручных методов быстрого охлаждения предметов в ледяной воде. Наш чиллер Dolce Blast Chiller устранил некоторые возражения по безопасности, которые люди испытывают при использовании систем су-видео в домашних условиях, и отличается от более мелких бытовых приборов. Ежегодно в мусор оказывается около 1,3 миллиарда тонн продуктов питания. Мы часто покупаем свежие ингредиенты, которые по разным причинам остаются в холодильнике намного позже срока годности, и мы в конечном итоге выбрасываем их. С помощью SousVideTools® Dolce Blast Chiller вы можете продлить срок службы продуктов и, следовательно, сократить количество отходов. Все свежие органические продукты питания содержат естественную бактериальную нагрузку, которая увеличивается в благоприятных условиях окружающей среды (определенные температуры и уровни влажности), оказывая опасное воздействие на здоровье потребителей. Самый опасный температурный порог находится между + 35 ° C и + 65 ° C: в этом диапазоне температур размножение бактерий ускоряется. Микроорганизмы начинают развиваться при температуре от + 10 ° C до + 35 ° C. Шоковое охлаждение означает максимально быстрое снижение температуры в центре продукта с + 70 ° C до + 3 ° C, и в любом случае в течение 90 минут. Шоковое охлаждение приготовленного продукта не только предотвращает размножение бактерий, но и увеличивает время хранения продукта.

- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- Его небольшая занимаемая площадь позволяет использовать как автономные, так и интегрированные опции. Уникальный и современный дизайн с сенсорной панелью управления.
- Быстрое охлаждение и замораживание
- Хладагент R290.
- Охлаждает 5 кг продуктов от + 70 ° C до + 3 ° C за 90 минут
- Замораживает 3,5 кг продуктов при температуре от + 70 ° C до -18 ° C за 240 минут
- Оснащен датчиком, контролирующим температуру внутри продукта
- Размер и емкость лотка = 2 × GN1 / 2 (325 × 265 мм)
- Размеры: -647 (в) x 507 (ш) x 340 (г) мм
- Внутренние размеры: 200 (высота) x 335 (ширина) x 300 (глубина) мм
- Гарантия 12 месяцев
- Удобный цифровой контроль температуры и дисплей
- Прочная самозакрывающаяся дверь
- 60-миллиметровая изоляция снижает эксплуатационные расходы и повышает эффективность
- Замораживает 5 кг продуктов при температуре от + 70 ° C до -18 ° C за 240 минут
- Легко очищаемая конструкция

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