

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

Вакуумный заварочный узел SVT-03025



Вакуумная заварочная машина SousVideTools® не похожа ни на одну другую камерную вакуумную упаковочную машину. Машина поставляется с предварительно настроенными опциями, включая инфузию и экстракцию ароматизаторов, маринование, упаковку Sous Vide и консервирование продуктов, поэтому вы можете использовать ее как для сохранения продуктов, так и для создания новых уникальных вариантов для вашего меню.

Пользователи могут хранить до 24 настраиваемых программ вакуумирования. Эти предварительные настройки выполняются с помощью полноцветного TFT-дисплея. Агрегат оборудован датчиками влажности H2O Smart™. Его датчики влажности H2O Smart предотвращают выкипание, пока вы добавляете ароматизаторы из жидкости в пищу или извлекаете ароматизаторы из твердых веществ. В мгновение ока вы можете залить кофе, чтобы приготовить холодный напиток, добавить вино к фруктам для сангрии или рассолить овощи для пикантного вкуса! Наклонный лоток удерживает жидкость, чтобы мешки не проливались во время работы. Эта машина - отличное устройство для коммерческих операций, которые хотят улучшить хранение и продлить срок годности, или для тех, кто занимается приготовлением пищи в режиме су-вид.

Это устройство настолько универсально, что позволяет настраивать и сохранять до 24 программ вакуумирования, позволяя быстро выполнять самые важные задачи по упаковке, все это доступно на его полноцветном сенсорном дисплее. Он имеет камеру глубиной 175 мм, которая достаточно просторна, чтобы вместить чашу глубиной 150 мм для различных задач инфузии.

Так вы хотите замариновать мясо для сочного рагу? Это займет всего несколько минут с вакуумным циклом, специально разработанным командой поваров. У вас есть гости и вы хотите предложить им ароматный лимончелло? Вам не нужно думать об этом за несколько недель до этого. Всего за несколько минут вы можете получить лимонный настой с

идеальным содержанием алкоголя. Вы бармен? Хотите удивить всех изысканными коктейлями? Приготовьте основы для напитков, просто прикоснувшись к сенсорному экрану, и подавайте их клиентам на стойке.

Были тщательно продуманы вопросы простоты очистки и обслуживания. Эти функции включают в себя выдвижную систему уплотнения бара, и легко исключенную доводку крышку. Эта машина также включает автоматическую очистку масла, поэтому вы всегда можете поддерживать ее в рабочем состоянии.

Дайте полную волю своему творчеству, чтобы попробовать все виды техник: пропитки, пены, маринады, добавление цвета или вкуса к продуктам, удаление воздуха из соусов и т. д.

- Длина уплотнительной планки 264 мм
- Вакуумный насос DVP®, всасывание 4,8 м³ / час
- Сенсор контролируемый вакуум
- Цветной сенсорный экран TFT
- Датчик жидкости в стандартной комплектации
- Камера глубиной 175 мм
- SCS: самокалибрующаяся система, не требующая вмешательства человека
- Предварительные настройки в одно касание для следующих
- 1. Фирма для полного вакуума твердых продуктов
- 2. Мягкий нижний вакуум с мягким возвратом
- 3. Сформированный сверхнизкий возврат воздуха.
- 4. Хрупкий ступенчатый и задерживающий вакуум
- 5. Жидкости H₂O вакуум
- 6. Чипсы Низкий вакуум с быстрым возвратом
- 7. внешнее вино и контейнеры
- Auto Oil Clean: самоочищающаяся масляная система с автоматическим предупреждением
- Герметизирующая планка с двойным уплотнением и двойным уплотнением 2x 3 мм
- Легко снимаемая уплотнительная планка для очистки
- Глубокая камера с закругленными углами
- Полное одобрение CE
- Внешние размеры: 232 (высота) x 324 (ширина) x 418 (глубина) мм
- Внутренние размеры: 175 (в) x 264 (ш) x 268 (г) мм

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