

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/sistema-de-sous-vide-gn-1-1-20-l-230v-600w-600x330xh300-mm-p-10.html>



Sistema de sous-vide GN 1/1. 20 L 230V / 600W 600x330x(H)300 mm

precio	490.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	H225448
Código del fabricante	225448
Código EAN	8711369225448

Descripción del producto

Hendi Sistema de sous-vide GN 1/1. - 20 L - 230V / 600W - 600x330x(H)300 mm

Dispositivo para sous vide - cocinar a baja temperatura 20 litros

capacidad GN 1/1 - HENDI. Profesional, olla eléctrica / baño maría cocinar a baja temperatura, ideal para gastronomía que están ofreciendo productos hechos por sous vide (**En francés "en vacío"**), Ganando cada vez más popularidad debido a los programas de televisión para la cocina molecular.

Métodos sous vide consiste en mucho tiempo de cocción de los alimentos a baja temperatura, y es posible después del envasado la comida en una envoltura de un vacío (disponible en nuestras ofertas). El agua de la presión más baja hierve a una temperatura más baja. Así que para cocinar alimentos usando este método debe tener dispositivo (circulador o en una olla/BAÑO MARÍA) calefacción y el control de la temperatura del agua. La temperatura más baja y más compacta del plato más tiempo que tiene, el método para cocinar al vacío (hasta unas pocas docenas o algunas docenas de horas).

Una ventaja importante de la cocción al vacío es que los alimentos cocidos se pueden congelar en una bolsa, en el que se cocina. Más tarde, suficiente para calentar en agua caliente y el plato será el mismo sabor que antes de la congelación. El objetivo del método es para preservar el sabor natural y la calidad de los alimentos. El dispositivo cuenta con el certificado del **CE**.

El dispositivo tiene una construcción cerrada y autosuficiente para el método de preparación de alimentos **SOUS VIDE** (por supuesto, si tenemos alimentos envasados al vacío). Sólo tienes que rellenar la máquina con agua, poner la comida en bolsas de vacío y ajustar la temperatura y el tiempo apropiado para trabajar en el panel de control digital. ajuste conveniente. Circulador le permite ajustar la temperatura del agua de **45 a 95 grados** centígrados (**salto 0,1 ° C**). Calentador de **600 W** calienta rápidamente el agua en el recipiente. El dispositivo también tiene un temporizador que se puede establecer el tiempo de trabajo a **99 horas**. Cuando la cuenta atrás llega a su fin, el temporizador emitirá un pitido cada 10 segundos para recordarle que debe retirar el alimento del agua.

Grifo y tapa:

El dispositivo está equipado con una válvula de drenaje, lo que hace el trabajo más fácil vaciar contenedores de 20 litros de agua. El sistema también se adapta perfectamente tapa con junta de silicona

Especificaciones de productos:

Código del producto : **H225448**

Ancho del aparato de : **600 mm**

Profundidad : **330 mm**

Altura de la máquina : **300 mm**

Temporizador : **1 minutos - 99 horas**

Ajuste de una temperatura de : **+ 45 a + 95 ° C**

La unidad de potencia: **600**
Fuente de alimentación de: **230 V**

El kit incluye:

Un dispositivo para sous vide
6 divisores
Separador
Cubrir con el sello
La prueba de compra / factura
Manual de uso