



Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach – Sous Vide CSV-20



CENA:
4999.00 zł netto



OPIS

Urządzenie CSV-20 jest przeznaczone do gotowania potraw metodą Sous Vide.

Metoda Sous Vide polega na długotrwałej obróbce termicznej produktów, zapakowanych próżniowo w hermetycznie zamkniętych woreczkach. Proces obróbki termicznej przebiega w kąpeli wodnej o obniżonej w stosunku do tradycyjnego gotowania temperaturze, indywidualnie dobranej do rodzaju przygotowywanego produktu.

Metoda gotowania Sous Vide gwarantuje, że przygotowane tą metodą potrawy są zawsze soczyste, delikatne i zachowują wysokie walory zdrowotne. Dzięki zachowaniu stałych warunków przygotowania potraw, osiągnięty efekt końcowy jest zawsze powtarzalny. Żywność przygotowana w ten sposób zachowuje bogatą gamę naturalnie występujących w niej witamin i enzymów.

Z ekonomicznego punktu widzenia, istotną zaletą tej metody jest fakt, że gotowanie potraw metodą Sous Vide ogranicza redukcję masy produktu wyjściowego w wyniku gotowania o ok. 20%, w porównaniu do tradycyjnych metod obróbki termicznej produktu.

Kolejną zaletą metody Sous Vide jest zapewnienie możliwości bardzo szybkiego serwowania świeżo przygotowanych porcji, przetrzymywanych w stanie gotowości do podania w komorze roboczej urządzenia. Przed wydaniem porcje wymagają jedynie krótkiej obróbki termicznej. Właściwość ta sprawia, że urządzenie CSV-20 stanowi idealne rozwiązanie dla restauracji serwujących potrawy a la carte przygotowywane ze świeżych produktów.

Dużą zaletą metody gotowania Sous Vide jest możliwość łatwego przechowywania przygotowanych tym sposobem potraw i wydłużenie ich czasu przydatności do spożycia.

Urządzenie CAS CSV-20 jest wykonane, jako rozwiązanie "all i one" dedykowane do przyrządzania potraw metoda Sous Vide. Obudowa i pokrywa urządzenia jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej i uszczelniona silikonową uszczelką. Urządzenie jest wyposażone w bardzo precyzyjny sterownik umożliwiający regulację temperatury wody w komorze roboczej, co 0,1 °C, w zakresie od 45 do 85°C. Czas trwania każdego cyklu jest odliczany automatycznie, przy czym odliczanie jest prowadzone od momentu uzyskania zadanej temperatury procesu obróbki termicznej.

Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy regulowany termostat, chroniący przez przypadkowym przekroczeniem temperatury procesu w wyniku wprowadzenia przez osobę obsługującą niewłaściwych ustawień na głównym sterowniku.

W zestawie akcesoriów dostarczanych wraz z urządzeniem znajduje się separator z otworami, chroniący zapakowane porcje produktów przed bezpośrednim kontaktem z elementem grzewczym.

Stabilność warunków procesu Sous Vide i ochronę przed wpływem czujników zewnętrznych zapewnia dopasowana pokrywa ze stali nierdzewnej.

Ważne!

W odróżnieniu od innych rozwiązań urządzeń Sous Vide dostępnych na rynku, urządzenie CAS CSV-20 jest wyposażone we wbudowaną pompę cyrkulacyjną zapewniającą intensywny przepływ wody w całym obszarze komory roboczej urządzenia. Zastosowanie pompy gwarantuje utrzymywanie stałej temperatury procesu i jednakowych warunków przygotowania dla każdej porcji, niezależnie od miejsca umieszczenia w komorze roboczej. Każda porcja jest równomiernie ogrzewana. Dodatkowym czynnikiem mającym istotny wpływ na zapewnienie stałych warunków przebiegu procesu Sous Vide, jest sposób umieszczenia elementu grzejnego - nad dnem komory roboczej.

Wszystkim nabywcom urządzenia CAS CSV-20, polecamy znajdujące się w naszej ofercie pakowarki próżniowe CAS CVP, które mogą być wykorzystane do realizacji procesu pakowania porcji produktów przeznaczonych do przygotowania w procesie Sous Vide.

CECHY

Model	Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach – Sous Vide CSV-20
Symbol	CSV-20
Masa brutto (kg)	18,6
Masa netto (kg)	15,8
Pobór mocy [W]	2000
Pojemność komory	20l
Wymiary komory roboczej (WxDxH)	530 x 327 x 150mm
Wymiary opakowania [mm]	680 x 495 x 410
Wymiary urządzenia [mm]	570 x 370 x 310
Zakres regulacji temperatury	Do: +85°C
Zasilanie	AC 220 ~ 240V, 50/60Hz / 2000W