

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-smartvide-5-p-26826.html>



Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide SmartVide 5

Cena brutto	4 998,54 zł
Cena netto	4 063,85 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	1180100
Kod producenta	1180100
Producent	HENDI

Opis produktu

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide SmartVide 5

- Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy
- Efektywna kontrola HACCP procesu gotowania
- Po zakończeniu każdego cyklu można wyeksponować lub wydrukować parametry gotowania
- Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępniania podglądu stanu utrzymania temperatury i pozostałego czasu pracy
- Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta
- cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło
- wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet
- w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę
- gwarancja najwyższej klasy precyzji niezwykle istotna m.in.
- podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np.
- ryby, warzywa czy owoce BARDZO KRÓTKI CZAS BEZPOŚREDNIEGO NADZORU
- - wystarczy zaprogramować temperaturę i czas, a SmartVide
- zajmie się resztą, umożliwiając szefowi kuchni wykonywanie
- innych zadań podczas gotowania produktu
-