COCEDERO AL VACIO (SOUS VIDE) SVC-28

sammic

CARACTERISTICAS

- Rango 5°/95°C
- Alto: 290mm
- Ancho: 332mm
- Fondo: 652mm
- Capacidad litros: 28
- Resalta los sabores y retiene los colores
- Resultados consistentes
- Mas que una moda, se trata de una tecnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas economicas y organizaciones que implica su uso.
- estabilidad / uniformidad de +-0.1°C
- Calidad del producto: productos mas tiernos, sabrosas y con la mejor textura.
- Se ha demostrado que la coccion al vacio retiene mucho mas las vitaminas que la coccion tradicional con Vapor
- Resolucion 1 min/ Duracion Ciclo 1 min/ 99 hr
- Equipo de Cocción al Vacio (Sous Vide) Procedencia ESPAÑOLA.
- Ventajas Organizacionales y economicas: Maximiza la preparacion anticipada y facilita el trabajo en horas punta, Minimiza merma del producto y cotrol preciso de las raciones y costes, Bajo consumo de energia en comparacion con Hornos Combinados, La ccciono si gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios, Posibilidad de regenerar distintos platos el mismo tiempo, Reduccion de tiempos de limpieza, Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes, La planificacion de la produccion permite ampliar el menu.
- La coccion al vacio a temperatura controlada se ha convertido en una tecnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la vanguardia.

- Facil almacenaje y transporte
- Voltaje: 220volts 50hz
- Potencia: 1900 watts
- Procedencia: ESPAÑA
- Minima perdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor al no perderse sustancias solubles en agua, especialmente aromaticas.