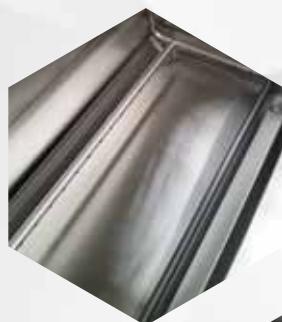


CYRKULATOR SOUS-VIDE

Urządzenie przystosowane do obróbki termicznej produktów spożywczych – mięso, ryba, warzywa, owoce- metodą sous- vide. Gotowanie produkty dzięki sterowanej cyrkulacji wody są cały czas zanurzone w wodzie o jednakowej temperaturze. Przepływem i temperaturą wody oraz czasie pracy urządzenia steruje mikroprocesor. Wewnątrz cyrkulatora sous- vide zamontowano składany ruszt umożliwiający równomierne rozłożenie gotowanych produktów w zależności od ich objętości. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej.



CYRKULATOR SOUS-VIDE		
Wymiary zewnętrzne	mm	1115x1040x970
Wymiary wewnętrzne	mm	2.720x506x513
Pojemność wewnętrzna	l	200
Objętość oleju w płaszczu (typ G35)	l	68
5. Moc elektryczna	kW	9,8
Zasilanie	V/Hz	3x400/50
Masa	kg	300

 **INWESTPOL**

Poland, 83-050 Kolbudy,
ul. Przemysłowa 4,
tel/fax.: (+48 58) 303 18 80
(+48 58) 303 18 74

www.inwestpol.com
e-mail: inwestpol@inwestpol.com

S O U S – V I D E C I R C U L A T O R

Device for sous-vide meat, fish, vegetables and fruits thermal processing.

By usage of controlled water circulation, boiled products are all the time dipped in the water with stable temperature.

Water flow in the machine, temperature of the water and work time are controlled by microprocessor.

Inside the device are mounted grates, which allow to put boiled products regularly, depending on their thickness.

Sous-vide circulator is made of acid-proof stainless steel.

Ц И Р К У Л Я Т О Р S O U S – V I D E

Котел предназначен для термической обработки пищевых продуктов -мясо, рыба, овощи, фрукты – способом s o u s – v i d e.

Приготавливаемые продукты благодаря управляемой циркуляцией воды, погружены в воду с одинаковой температурой. Поток воды

и температурой, а также временем работы управляет микропроцессор. Внутри циркулятора s o u s – v i d e установлена складная

решетка, дающая возможность равномерно разложить приготавливаемый продукт в зависимости от его размера. Оборудование

изготовлено из нержавеющей кислотоустойчивой стали.

S O U S – V I D E C I R C U L A T O R / Ц И Р К У Л Я Т О Р S O U S – V I D E

External dimension / Внешние размеры	mm / мм	1115x1040x970
Internal dimension / Внутренние размеры	mm / мм	720x506x513
Capacity / Емкость	l / л	200
Volume of oil in heating jacket (type G35) / Емкость масла в рубашке (тип G35)	l / л	68
Electrical power / Электрическая мощность	kW / кВт	9,8
Power supply / Питание	V/Hz / В/Гц	3x400/50
Weight / Вес	kg / кг	300

