

SOUS VIDE ГОТОВКА

Водяные бани,
термальные
циркуляторы и
аксессуары

ВАКУУМИРОВАНИЕ

Вакуумные
упаковщики и
аксессуары

ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ПОВАРА

Раширятье
горизонты

SOUSVIDETOOLS

продукция



Каждый раз превосходные результаты SOUS VIDE



Оглавление

SOUSVIDETOOLS

О нас	4-5
Производство	5

SOUS VIDE готовка

Готовка Sous Vide	6-7
SousVideTools® iVide ThermalCirculatorHomeWiFi	8-9
SousVideTools® iVidePlusJnrThermalCirculatorWiFi	10-11
SousVideTools® iVidePlusThermalCirculatorWiFi	12-13
SousVideTools® Компактные Водяные Бани	14-15
SousVideTools® 17 л. Водяная Баня	16-17
SousVideTools® 28 л. Водяная Баня с циркулятором	18-19
SousVideTools® Приложение и калькулятор iVide	20-21

Вакуумные Упаковщики

Зачем упаковывать еду в вакуум?	22-23
SousVideTools® iVidePlus Вакуумный упаковщик	24-25
SousVideTools® iVideChamberВакуумный упаковщик	26-27
SousVideTools® Chamber Вакуумный упаковщик	28-29
SousVideTools® Fresco Вакуумный упаковщик	30-31
SousVideTools® Intelligente Вакуумный упаковщик	32-33

Дегидратры

SousVideTools Дегидраторы на 6 и 10 лотков В стальном корпусе	34-35
SousVideTools® Дегидраторы на 7 и 10 лотков	36-37

Контакты

Контактная информация	38
-----------------------	----

Идеальный результат каждый раз с технологией **SOUS** **Vide**

Команда SousVideTools очень горда поставкой великолепного оборудования Sous Vide, вакуумной упаковки и тщательно подобранного ассортимента дополнительного оборудования, которое, по нашему мнению, лучше всего дополняет наш ассортимент. Наш бизнес, распространяется по всей Великобритании, Ирландии и Европе и является ведущим поставщиком в Великобритании. Повара и те, кто просто любит готовить, получают удовольствие от качества и точности нашей продукции.

sousvidetools.com



ГАММА SOUSVIDETOOL ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

- Sous Vide водяные бани
- Sous Vide ротационные кипятивильники
- Вакуумные упаковщики
- Вакуумные пакеты и аксессуары
- Молекулярные инструменты Шеф-повара
- И многое другое

МЫ ПОНИМАЕМ ПОТРЕБНОСТИ ВАШИХ КЛИЕНТОВ

Требования пользователей постоянно меняются, что затрудняет их удовлетворение. Мы полностью понимаем передовые кулинарные технологии и поможем вам получить опыт, который ваши клиенты никогда не забудут. Вы так же можете воспользоваться богатым опытом нашей команды в кулинарии и вакуумной упаковке. Вы можете больше узнать о кулинарии Sous Vide, присоединившись к нашим практическим курсам и получить поддержку от нашего шеф-повара Криса Холланда

Производители

Команда SousVideTools® применила свой огромный опыт, чтобы предложить вам этот фантастический ассортимент оборудования для вакуумной упаковки и SousVide. Наш ассортимент предлагает идеальное сочетание высоких технологий, инновационного дизайна и великолепную практичность. Ассортимент продукции SousVideTools® теперь известен во всем мире как бренд, олицетворяющий точность, надежность и инновации. SousVideTools® всегда в курсе новых тенденций в сфере общественного питания, самых инновационных технологий и требований лучших поваров. Мы серьезно подошли к разработке линейки кухонного и вакуумного оборудования SousVideTools® с учетом высоких требований профессиональных и амбициозных поваров. Вместе мы позаботимся о том, чтобы у поваров были лучшие инструменты для работы. Цель SousVideTools® - сегодня перенести на профессиональную кухню методы приготовления пищи и обработки пищевых продуктов будущего.

ГОТОВИМ Sous Vide

Французское слово «Sous Vide» переводится как «под вакуумом». Первоначально технология использовалась в начале 1970-х годов, чтобы минимизировать потери продукта при приготовлении фуа-гра. Теперь его любят повара по всему миру за приготовление многих блюд



ОСНОВЫ

Пищу герметично закрывают в пакете, а затем готовят при низких температурах. Пища становится нежной, не теряя своего первоначального цвета, питательных веществ и текстуры.

Этот метод включает нагревание продуктов до нужной температуры в течении необходимого периода времени. Температура зависит от вида пищи и будет варьироваться для мяса, рыбы и овощей, но также зависит от личного вкуса повара.

ПОЧЕМУ ВАЖНО ТОЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРОЙ?

Искусство приготовления Sous Vide заключается в поиске идеальной внутренней температуры для достижения желаемого вкуса и текстур. Подумайте о варёном яйце со сливочной кремовой текстурой. Один шеф-повар может готовить это яйцо при температуре ядра $61,7^{\circ}\text{C}$, в то время как другой может предпочесть готовить его до $63,3^{\circ}\text{C}$. Готовые яйца будут сильно отличаться друг от друга. Это делает каждое блюдо шеф-повара уникальным.



SOUS VIDE ПРОТИВ КОВЕКЦИОННЫХ МЕТОДОВ

При всех методах приготовления пищи, тепло проникает внутрь блюда до тех пор, пока его середина не достигает нужной температуры. Если вам нужен нежный кусок говядины, готовьте его сердцевину до 54 ° C. Для этого его можно запечь в духовке при температуре около 280 ° C. К тому времени, когда температура в центре говядины достигнет 54 ° C, внешняя поверхность говядины будет уже пересушена. Но если вы обжарите его при температуре 54 ° C, мясо не будет пережарено, но для того, чтобы центр нагрелся до нужной температуры, потребуется так много времени, что мясо совсем высохнет. Если сократить время жарки, чтобы оно не высохло, в центре оно всё равно будет сырым. С технологией Sous Vide; вы готовите еду при той температуре, при которой должен быть готов весь кусок. Запечатав его в вакуумный пакет, вы не переусердствуете, мясо не высохнет и не потеряет питательных веществ и вкуса.

НАУКА

При приготовлении пищи при различных температурах, тепло вызывает химические реакции с различными эффектами. Например, белки яиц свертываются при определенных температурах. Всего лишь несколько градусов разницы в температуре приготовления пищи повлияют на то, насколько затвердеет яичный белок. Температура влияет на мясо точно так же. Отрубы с высоким содержанием коллагена, такие как свиная грудинка, следует готовить дольше и при более высоких температурах. Это разрушит жесткую соединительную ткань. Мясо с небольшим количеством соединительной ткани, как филе стейка, станет жестким, если его приготовить при такой же температуре. Всего несколько градусов могут иметь значение в приготовлении дорогого куска мяса.

РАЗВЕ Я НЕ МОГУ ПРОСТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МУЛЬТИВАРКУ?

Правильное оборудование - жизненно важная часть техники Sous Vide. В отличие от мультиварок или кастрюль с кипящей водой, оборудование Sous Vide предлагает точный контроль температуры, а также удобство «поставил и забыл».

Вы настраиваете его на определенную внутреннюю температуру, в пределах долей градуса, всего за одну настройку.

Поддерживать нужную температуру в мультиварке или сковороде с кипящей водой практически невозможно, а добиться стабильных результатов намного сложнее. Кроме того, поскольку они не обеспечивают циркуляцию жидкости для приготовления пищи, эти методы могут создать горячие и прохладные зоны, влияющие на процесс приготовления.

КАК РАЗЛИЧАЕТСЯ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ?

Готовка при низких температурах в течение длительного времени - вот что создает восхитительные результаты Sous Vide. Тем не менее, требуется опыт, чтобы определить правильное количество времени, необходимое для приготовления блюда именно так, как хочет клиент. Команда Sous Videtools. может помочь в этом.

В целом на время приготовления влияют три фактора:

1. Основная температура, при которой вы хотите приготовить блюдо.
2. Характеристики теплопередачи пищи.
3. Количество еды, которое будет приготовлено за один раз.

Пища будет достигать умеренной температуры быстрее при более высоком соотношении жидкости и пищи. При в приготовлении су-виде пакеты должны быть полностью покрыты жидкостью, и вы должны оставить достаточно места для свободной циркуляции жидкости. Одно из преимуществ приготовления Sous Vide заключается в том, что намного сложнее пережарить блюдо, оставив его слишком долго

КАК ПРИГОТОВИТЬ С ПОМОЩЬЮ ТЕХНОЛОГИИ SOUS VIDE?

Процесс приготовления Sous Vide очень прост:

1. Установите термостат или водяную баню на желаемую температуру приготовления.
2. Упакуйте продукты в вакуум.
3. Поместите запечатанные продукты в водяную баню.

Термальныи циркулятор (водяная баня) будут поддерживать желаемую температуру жидкости.

Примечание. Хотя вы не можете пережарить блюдо с помощью метода Sous Vide, вы можете недovarить его, если вынете его из нагретой жидкости до того, как оно достигнет нужной температуры.

SousVideTools®

iVide Thermal Circulator Home WiFi

iVide Thermal Circulator Home WiFi - самый умный на сегодняшний день аппарат Sous Vide. WiFi означает, что благодаря нашему приложению вы можете управлять устройством с любого места. Просто выберите тип продукта, который вы хотите приготовить, выберите вес и температуру, и iVide Cooker сделает всё за вас.



СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Лучшие результаты до 20 л.

Тепловой циркулятор iVide Sous Vide нагревается до указанной температуры - ни больше, ни меньше - это означает, что ваши блюда всегда будут приготовлены идеально! iVide Cooker также является первой в мире влагостойким устройством IPX7. Это означает, что iVide Cooker можно погружать в воду до 1 метра на срок до 30 минут, не повредив устройство. Поскольку iVide полностью водонепроницаем, его можно протирать влажной тканью. Запуск устройства с раствором уксуса также позволит легко его очистить. Вы можете создать водяную баню с перемешиванием, просто прикрепив устройство к любой емкости или контейнеру с помощью регулируемого зажима. Антибликовая сенсорная панель управления реагирует даже на мокрые пальцы. Включите его с помощью переключателя на задней панели, выберите ° F или ° C, установите желаемую температуру с шагом 0,5 ° C, установите таймер, затем нажмите start, и он начнет циркулировать и нагревать воду.

Теперь к действительным техническим характеристикам. Рабочая температура от 0 до 90°C, с точностью до 0,1°C. Циркуляция воды происходит со скоростью 8 л/мин, что гарантирует отсутствие горячих и холодных точек в водяной бане. Существует также аудио и визуальное оповещение на завершение заданного цикла приготовления, после чего циркулятор продолжает работу при заданной температуре.

Он оснащен современным нагревательным элементом мощностью 800 Вт, который сам по себе сгореть не может.

Чтобы обеспечить гибкость и удобство для поваров, которые хотят использовать свои собственные емкости до 20л, или иметь ограниченное пространство для работы. Был придуман оригинальный зажим с помощью которого устройство можно крепить к любой емкости. Его компактная конструкция позволяет занимать немного места при хранении.

Чтобы приготовить Sous Vide, вы кладете пищу в полиэтиленовый пакет для вакуумирования и погружаете ее в водяную баню. Вода мягко циркулирует вокруг пищи, доводя ее до точной температуры и обеспечивая неизменно удивительные результаты.

Это так же просто как 1,2,3.

1. Прикрепите «iVide» к емкости с помощью регулируемого зажима и используйте приложение iVide, чтобы установить время и температуру.
2. Замаринуйте пищу и завакуумируйте ее с помощью вакуумного упаковщика. Приготовьте при помощи технологии Sous Vide
3. В конце приготовления, извлеките продукт из упаковки и при необходимости доведите его готовности на сковороде и подавайте по своему усмотрению.

Это действительно очень просто.



IPX7
IMMERSION in water
To a depth of 1m



ОСОБЕННОСТИ

- + Высокоточный циркулятор Sous Vide с контролем температуры.
- + Яркий сенсорный экран
- + Может крепиться на любую емкость при помощи оригинального зажима.
- + Лучшие показатели до 20 литров.
- + Рабочая температура от 0 до 90°C с точностью 0,1°C.
- + Устройство защиты от низкого уровня воды
- + Тихая работа.
- + Современный нагревательный элемент мощностью 800Вт.
- + Циркуляция воды 8 литров в минуту.
- + Простая в использовании, водонепроницаемая панель управления.
- + Насос для циркуляции воды, чтобы исключить горячие и холодные точки.
- + Датчик температуры для предотвращения перегрузки и перегрева.
- + Габариты устройства: (mm)72 x 135 x 393
- + Размеры кейса: (mm)230 x 118 x 435

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® iVide Thermal Circulator Home WiFi	SVT-01001	€130 / €163
Сумка – кейс для iVide SVT-01001	SVT-01004	€33 / €41

SousVideTools®

iVide Plus JNR

Ротационный

кипятильник с Wi-Fi

SousVideTools® iVide Plus Jnr. Thermal Circulator WiFi с 4-дюймовым сенсорным интерфейсом высокого разрешения. Встроенный WIFI позволяет управлять им удаленно из любого места через наше приложение, оно также разработано для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Объем до 45 литров. Держит температуру с точностью $\pm 0,07$ °C в диапазоне от 40 до 100 °C.



Гарантия

2 года

iVide Plus Jnr. наше второе водонепроницаемое устройство для профессиональной кухни, сертифицированное по IPX7. iVide Plus Jnr. сможет выдерживать погружение в воду до 1 метра на срок до 30 минут. Это означает, что в случае аварии, если устройство забрызгано или полностью погружено в воду, это не приведет к его повреждению, но длительное воздействие, например, помещение в посудомоечную машину, будет вредным.

iVide Plus Jnr поставляется с нашим приложением iVide (доступно на iOS и Android). Приложение iVide включает в себя такие функции, как:

- + Точный контроль температуры из любого места
- + В коллекции более 600 рецептов
- + Наш каркулятор Sous Vide: мы выполнили все тесты и исследования для Вас, это значит что вам больше не нужно все это искать в интернете
- + Память рецептов: сохраняйте время и температуру
- + История приготовления: сохраняйте свои последние 10 рецептов.
- + Управление несколькими устройствами через одно приложение
- + Уведомления о параметрах готовки, об окончании приготовления, при этом приложение сохранит пищу при оптимальной температуре для хранения

iVide Plus Jnr. Sous Vide и его приложение были спроектированы с нуля, чтобы работать вместе.

Нагревательный элемент мощностью 1,5 кВт означает более быстрое время нагрева, поэтому время, затрачиваемое на нагрев минимально. Эта профессиональная модель была разработана таким образом, чтобы вы закрепить устройство на любой подходящий нержавеющей / поликарбонатный контейнер емкостью до 50 литров, и у вас есть мгновенная водяная баня Sous Vide с регулируемой температурой, с рабочей температурой от 5 °C до 99 °C и точностью до 0,07 °C. Перемешиваемая технология гарантирует отсутствие горячих или холодных пятен.



IPX7
IMMERSION in water
To a depth of 1m

SOUS VIDE

Таймер можно установить от 1 минуты до 99 часов. После того, как время приготовления истечет, устройство уведомит вас как сигналом, так и индикатором дисплея, продолжая работать. Сенсорный контроль температуры. Эта модель также имеет защиту от низкого уровня воды. Если вы или ваш коллега случайно включите устройство, уровень воды окажется ниже минимально необходимого, устройство отключится.

Ротационный кипятыльник полностью изготовлен из нержавеющей стали, что означает, что он предназначен для эксплуатации на профессиональной кухне.

ОСОБЕННОСТИ

- + Высокоточный термоциркулятор Sous Vide с контролем температуры
- + 101 см сенсорный экран
- + Мощный нагревательный элемент 1,5 кВт
- + Предназначен для установки на любую емкость глубиной 16,5 см с помощью зажима.
- + Лучшие результаты до 45 л
- + Рабочая температура от 5°C до 95°C, с точностью 0.1°C
- + Управление несколькими устройствами через одно приложение
- + Обеспечивает исключительную температурную стабильность
- + Защита от низкого уровня воды и от сухого хода
- + Циркуляция воды для устранения холодных и горячих зон
- + Датчик температуры для предотвращения перегрева и перегрузки
- + Удобная ручка для переноски
- + Габариты (мм) 159x121x285

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® iVide Cooker Plus Jnr. WiFi	SVT-01005	€327 / €408
iVide Plus Jnr. Carry Case	SVT-01007	€26 / €32

SousVideTools®

iVide Plus

Ротационный

кипятильник с Wi-Fi

Wi-Fi термоциркулятор SousVideTools® iVide Plus с сенсорным экраном диагональю 4,5 дюйма высокого разрешения. Он оснащен Wi-Fi, благодаря этому вы можете управлять им удаленно из любого места через приложение, оно разработано для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обладая емкостью 80 л, он гарантирует стабильность температуры $\pm 0,07^\circ\text{C}$ в диапазоне от 40°C до 100°C .



Гарантия

2 года

iVide Plus - первое водонепроницаемое устройство для коммерческой кухни, сертифицированное по IPX7. iVide Plus Sous Vide может выдерживать погружение в воду на глубину до 1 метра на срок до 30 минут. Это значит, если на устройство попадут брызги или вода, это не вызовет поломки, но продолжительное воздействие, например, в посудомоечной машине, недопустимо.

Кроме того, что это первый водонепроницаемый кипятильник Sous Vide для профессиональной кухни, он также поставляется в комплекте с приложением iVide (теперь доступно для iOS и Android). Приложение iVide включает такие функции, как:

- + Точный контроль температуры из любого места
 - + Коллекция из более 600 рецептов
 - + Наш калькулятор Sous Vide: мы провели для вас все испытания и исследования, а это значит, что вам больше не нужно искать информацию в Интернете.
 - + Память рецептов: сохраняйте свое время и температуру
 - + История приготовления: сохраняет 10 последних приготовлений.
 - + Готовка на нескольких устройствах: управляйте несколькими девайсами из одного приложения.
 - + Уведомления, подтверждающие, что вода нагрелась и еда готова. После приготовления, приложение поддерживает температуру, оптимальную для хранения.
 - + Мультиязычный интерфейс: первое в мире приложение для приготовления пищи Sous Vide на нескольких языках.

iVide Plus Sous Vide и приложение были созданы с нуля для совместной работы. Так как устройством можно управлять вручную в автономном режиме через экранное меню.

Это самый мощный агрегат на рынке. Нагревательный элемент мощностью 2,2 кВт, поэтому время ожидания нагрева емкости для приготовления пищи минимально. Эта профессиональная модель разработана таким образом, что вы просто прикрепляете устройство к стенке любого подходящего контейнера из нержавеющей / поликарбонатной / кухонной посуды объемом до 80 литров, и получаете кипятильник Sous Vide с мгновенной регулировкой температуры, рабочей температурой От 5°C до 99°C и точностью $0,07^\circ\text{C}$. Технология рециркуляции гарантирует отсутствие горячих или холодных участков



IPX7
IMMERSION in water
To a depth of 1m



Таймер можно установить от 1 минуты до 99 часов. После того, как время приготовления истечет, устройство уведомит вас как сигналом, так и индикатором дисплея, продолжая работать. Сенсорный контроль температуры. Эта модель также имеет защиту от низкого уровня воды. Если вы или ваш коллега случайно включите устройство, уровень воды окажется ниже минимально необходимого, устройство отключится.

Ротационный кипятильник полностью изготовлен из нержавеющей стали, что означает, что он предназначен для эксплуатации на профессиональной кухне.

ОСОБЕННОСТИ

- + Высокоточный термостат Sous Vide с контролем температуры
- + 4,5-дюймовый сенсорный экран
- + Нагревательный элемент 2,2 кВт
- + Предназначен для установки с помощью зажима в любую круглую или плоскую посуду с минимальной глубиной 16,5 см.
- + Лучшие характеристики до 80 литров
- + Рабочая температура от 5 ° C до 99 ° C, точность 0,07 ° C
- + Из приложения можно управлять несколькими устройствами
- + Обеспечивает исключительную температурную стабильность
- + Устройство защиты от низкого уровня воды отключает Sous Vide в случае случайного использования без воды
- + Циркуляционный насос для устранения холодных и горячих точек
- + Датчик температуры для предотвращения перегрузки и перегрева
- + Удобная ручка позволяет легко переносить
- + iVide Plus 302 x 140 x 143 мм
- + Carry Case 400 x 180 x 285 мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® iVide Cooker Plus WiFi	SVT-01006	€523 / €654

SousVideTools®

Компактные водяные бани

Новые компактные водяные бани SousVideTools® на 14 и 28 литров оснащены новым сенсорным экраном. Эти водяные бани предназначены для широкого использования на любой профессиональной кухне и имеют 2-летнюю гарантию. Точность 0,1 ° C. В стандартную комплектацию входят 4 или 6 подвижных перегородок из нержавеющей стали.



Гарантия

2 года

Новые компактные водяные бани SousVideTools® на 14 и 28 литров оснащены ярко-синим сенсорным экраном. Это позволяет легко считывать информацию с дисплея во время процесса приготовления, даже если Вы стоите на другой стороне кухни, и делает работу невероятно простой. Точность до 0,1 ° C обеспечена с помощью регулятора и точных датчиков, что гарантирует идеальное приготовление пищи.

При помощи 4 или 6 подвижных перегородок из нержавеющей стали можно разделить рабочую зону ванны для управления порциями. Они разделяют продукты на разные части для облегчения идентификации при приготовлении. Они также могут отделить продукты, которые только что были помещены в ванну (и, следовательно, не регенерированы), от продуктов, которые находятся в состоянии ожидания и готовы к употреблению.

Водяные бани сконструированы таким образом, что нагреватель и датчик температуры расположены под внутренним резервуаром, что помогает оптимизировать контроль температуры. Вода движется в ванне за счет естественной конвекции. Съемные крышки сводят к минимуму испарение и помогают поддерживать температуру водяной бани.

Эта модель имеет защиту от низкого уровня воды, то есть, если вы или ваш коллега случайно включите водяную баню пустой или позволите уровню воды опуститься ниже требуется минимум, водяная баня отключится и подаст звуковой сигнал.

Водяные бани просты в использовании, энергоэффективны и просты в уходе. Они оснащены большими светодиодами, оптическими и звуковыми сигналами тревоги для времени и температуры, а также крышкой из нержавеющей стали. Температура воды в ванной быстро и легко устанавливаются. Просто выберите желаемую температуру, нажимая кнопки на сенсорной мембранной панели управления. Большой цифровой дисплей с подсветкой - хорошо виден через всю кухню - дает вам мгновенное подтверждение установленной температуры.





SousVideTools® Водяная баня на 14 литров



SousVideTools® Водяная баня на 28 литров

ОСОБЕННОСТИ

- + Элегантный дизайн
- + Точный контроль температуры до 0,1 °С
- + Цифровой светодиодный дисплей
- + Таймер от 0 минут до 99 часов
- + Крышка с резиновым уплотнением для предотвращения потери влаги
- + Обеспечивает исключительную температурную устойчивость
- + Клавиатура с защитой от брызг
- + Звуковой сигнал окончания цикла
- + Элегантный дизайн
- + Точный контроль температуры до 0,1 °С
- + Энергоэффективная конструкция
- + Тихая работа
- + Простое управление
- + Крышка служит поддоном для транспортировки пакетов
- + Компактные размеры
- + Защита от перегрева и датчик уровня воды
- + 4 или 6 передвижных перегородок из нержавеющей стали
- + Ванна 14 л В x Ш x Г (мм) 290 x 335 x 365
- + Ванна 28 л В x Ш x Г (мм) 310 x 335 x 540
- + Энергоэффективная конструкция

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель
SousVideTools® 14Litre Bath	SVT-01011
SousVideTools® 28Litre Bath	SVT-01012



SousVideTools®

17 литровая баня с рециркуляцией

Наша водяная баня на 17 литров включает в себя iVide Plus или iVide Plus Jr. Ротационный кипятильник, обеспечивает постоянную температуру с точностью 0,03 ° C в диапазоне от 20 ° C до 100 ° C . Поскольку вода постоянно перемешивается, в ванне нет ни горячих, ни холодных пятен.



СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

17-литровая высокоточная водяная баня Sous Vide с перемешиванием и контролем температуры

Гарантия

2 года

Эта 17-литровая водяная баня SousVide с рециркулятором SousVideTools® обеспечивает контролируемое приготовление пищи при стабильно точных температурах, раз за разом даёт идеальные результаты. Ванна сделана из нержавеющей стали AISI304 и имеет практичную ручку,облегчая переноску. Циркуляционный кипятильник обеспечивает стабильную и постоянную температуру воды и распределение тепла по всей ванне до 0,03 ° C. Рабочая температура от 20 ° C до 100 ° C. Фактическая температура четко отображается с точностью до 0,1 ° C

Таймер можно установить от 1 минуты до 99 часов. После того, как время приготовления истечет, устройство уведомит вас сигналом и индикатором дисплея, продолжая при этом работать. Контроль температуры очень простой, с управлением сенсорной кнопкой. Защиту от низкого уровня воды. Машина полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и подходит для тяжелых условий профессиональной кухни. Нагревательный элемент, двигатель и термостаты окружены кожухом из нержавеющей стали, который предотвращает непосредственный контакт вакуумных пакетов с ними. Для очистки кожух легко снимается за считанные секунды.



SousVideTools® 17 Litre iVide Plus
Jnr. Водяная баня с
рециркулятором



SousVideTools® 17 Litre iVide Plus
Водяная баня с
рециркулятором



ОСОБЕННОСТИ

- + Высокоточная водяная баня с контролем температуры
- + Яркий светодиодный индикатор рабочей температуры
- + Конструкция из нержавеющей стали с классом защиты от воды IP X3, что означает, что она может выдерживать самые тяжелые условия работы
- + iVide Plus Нагревательный элемент 2,2 кВт
- + iVide Plus Jnr Нагревательный элемент 1,5 кВт
- + Рабочая температура от 20 ° C до 100 ° C, точность 0,03 ° C
- + Устройство защиты от низкого уровня воды отключает Sous Vide в случае случайного использования без воды
- + Датчик температуры для предотвращения перегрузки и перегрева
- + Удобная ручка из нержавеющей стали для удобства переноски
- + ВхШхГ (мм) 560 x 354 x 452

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель
SousVideTools® 17 Litre iVide Plus Jnr. Stirred Water Bath	SVT-01013
SousVideTools® 17 Litre iVide Plus Stirred Water Bath	SVT-01015

SousVideTools®

28 литровая баня с рециркуляцией

Наша водяная баня на 28 литров включает в себя iVide Plus или iVide Plus Jr. Ротационный кипятильник, обеспечивает постоянную температуру с точностью 0,03 ° C в диапазоне от 20 ° C до 100 ° C . Поскольку вода постоянно перемешивается, в ванне нет ни горячих, ни холодных пятен.



СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

28-литровая высокоточная водяная баня Sous Vide с перемешиванием и контролем температуры

Гарантия

2 года

Эта 28-литровая водяная баня SousVide с рециркулятором SousVideTools® обеспечивает контролируемое приготовление пищи при стабильно точных температурах, раз за разом даёт идеальные результаты. Ванна сделана из нержавеющей стали AISI304 и имеет практичную ручку, облегчая переноску. Циркуляционный кипятильник обеспечивает стабильную и постоянную температуру воды и распределение тепла по всей ванне до 0,03 ° C. Рабочая температура от 20 ° C до 100 ° C. Фактическая температура четко отображается с точностью до 0,1 ° C

Таймер можно установить от 1 минуты до 99 часов. После того, как время приготовления истечет, устройство уведомит вас сигналом и индикатором дисплея, продолжая при этом работать. Контроль температуры очень простой, с управлением сенсорной кнопкой. Защиту от низкого уровня воды. Машина полностью изготовлена из высококачественной нержавеющей стали и подходит для тяжелых условий профессиональной кухни. Нагревательный элемент, двигатель и термостаты окружены кожухом из нержавеющей стали, который предотвращает непосредственный контакт вакуумных пакетов с ними. Для очистки кожух легко снимается за считанные секунды.



SousVideTools® 28 Litre iVide Plus
Jnr. Stirred Water Bath

SousVideTools® 28 Litre iVide Plus
Stirred Water Bath



ОСОБЕННОСТИ

Высокоточная водяная баня с контролем температуры

- + Яркий светодиодный индикатор рабочей температуры
- + Конструкция из нержавеющей стали с классом защиты от воды IP X3, что означает, что она может выдерживать самые тяжелые условия работы
- + iVide Plus Нагревательный элемент 2,2 кВт
- + iVide Plus Jnr Нагревательный элемент 1,5 кВт
- + Рабочая температура от 20 ° C до 100 ° C, точность 0,03 ° C

+ Устройство защиты от низкого уровня воды отключает Sous Vide в случае случайного использования без воды

- + Датчик температуры для предотвращения перегрузки и перегрева
- + Удобная ручка из нержавеющей стали для удобства переноски
- + ВxШxГ (мм) 560 x 355 x 500

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель
SousVideTools® 28 Litre iVide Plus Jnr. Stirred Water Bath	SVT-01014
SousVideTools® 28 Litre iVide Plus Stirred Water Bath	SVT-01016

Приложение iVide идеальный партнер для любого устройства Sous Vide

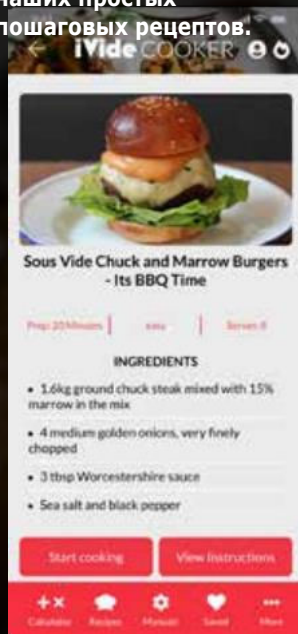
SousVideTools предлагает вам самое интерактивное приложение на сегодняшний день. Просто выберите еду, которую вы хотите приготовить, и способ ее приготовления, а наше приложение рассчитает необходимое время и температуру. При использовании с нашим устройством iVide приложение начнет готовить и уведомит вас о том, когда ваша еда будет готова. Более одного нашего устройства iVide? Наше приложение поддерживает работу с несколькими устройствами одновременно. Запоминание последних рецептов, поэтому вы можете повторять их снова и снова, что также удобно для наших профессиональных поваров.



Наше приложение является идеальным партнером для любого устройства Sous Vide. Просто используйте функцию калькулятора, чтобы найти идеальное время и температуру приготовления, а затем введите их в свое собственное устройство.

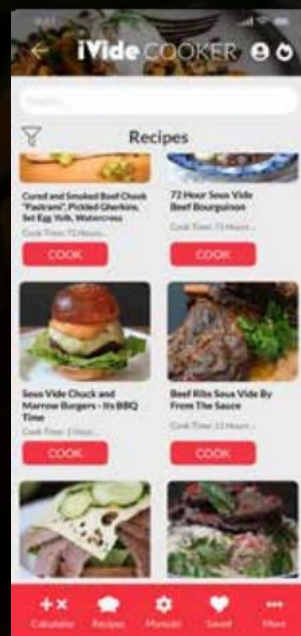
СТАНЬ МАСТЕРОМ

Превратитесь из простого повара в супер профессионального шеф-повара с помощью наших простых



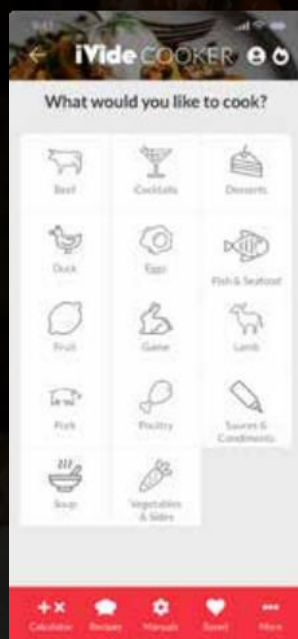
БОЛЕЕ 600 РЕЦЕПТОВ

Просто выберите блюдо, который хотите приготовить, и мы предложим вам рецепт, который вдохновит вас.



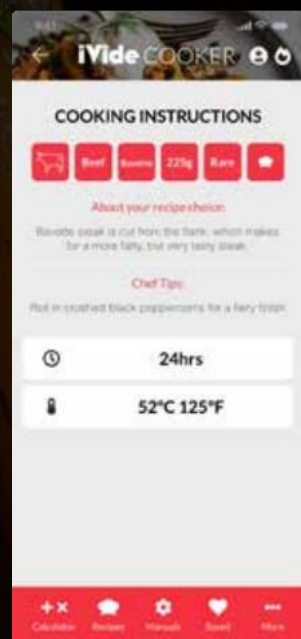
ОВОЩИ ИЛИ МЯСО?

Готовьте любой рецепт одним нажатием кнопки



УДОБНАЯ МАТЕМАТИКА

Предварительная загрузка температуры и времени. Всё просто как 1,2,3!



SOUSVIDETOOLS® IVIDE APP & CALCULATOR

Внутри
БОЛЕЕ
600
РЕЦЕПТОВ



The iVide Калькулятор

Вы не уверены в правильной установке времени и температуры Sous Vide для выбранного вами блюда? Или вы купили все ингредиенты, но не понимаете, что делать?

Калькулятор кулинарии Sous Vide, создаст индивидуальные рецепты, разработанные специально для вас.

Просто выберите основной ингредиент из списка или сообщите нам, что у вас уже есть в холодильнике и мы дадим вам аппетитный рецепт с подробностями о способе и времени приготовления, чтобы вы могли спланировать свой обед. Всё это дополнится бесценными советами от команды наших профессиональных поваров.

Зачем нужна вакуумная упаковка?



ВАКУУМНАЯ УПАКОВКА - СПОСОБ ХРАНЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ.

Некоторые виды пищевых продуктов необходимо хранить в безвоздушной среде, обычно в герметичной упаковке, чтобы уменьшить рост микроорганизмов. При вакуумной упаковке большая часть бактерий удаляется из пакета по мере удаления воздуха, обеспечивая безопасный и гигиеничный метод хранения.

Вакуумная упаковка также поможет сохранить качество, вес и размер продукта. Например, в мясных продуктах, таких как стейки, не будет вытекать кровь и мясо не высохнет, поэтому вес продукта сохранится. В вакуумной упаковке продукты можно хранить в три-пять раз дольше.

КАКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ВАКУУМНАЯ УПАКОВОЧНАЯ МАШИНА?

Повара находят много преимуществ при использовании вакуумных упаковочных машин, включая:

- Возможность хранить и готовить продукты порционно.
- Контроль порций и сокращение пищевых отходов
- Снижение затрат на продукты питания и более безопасное их хранение.
- Более высокие стандарты пищевой гигиены при приготовлении пищи методом Sous Vide.

Готовые продукты, такие как свежее или нарезанное мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, салаты и сыры, могут храниться в течение нескольких дней без снижения качества. Предварительно дозируя супы, соусы и готовые блюда, вы можете уменьшить потери пищи.

Все эти преимущества помогают повысить эффективность на кухне.

Приготовленные и сырые продукты можно хранить в вакуумных пакетах для хранения в холодильнике или легко транспортировать.

Преимущества запечатывания продуктов в вакууме

УСТРАНЕНИЕ ОКИСЛЕНИЯ

Вакуумная упаковка помогает сохранить пищу, удаляя воздух из пакета, в котором она хранится. Это избавляет от кислорода и обеспечивает более длительное хранение. Когда пища контактирует с воздухом, она начинает терять свой естественный вкус, и ее внешний вид начинает меняться. Эта реакция влияет на все свежие продукты, даже если последствия не очевидны.

СОХРАНЕНИЕ ВКУСА И ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ

В современном мире большое внимание уделяется исключению соли и жира из нашего рациона и увеличение натуральных масел. Многие едят рыбу, богатую омега-3 жирными кислотами, поскольку они снижают уровень триглицеридов в крови, что связано с сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Рыбий жир портится быстрее, чем жир, содержащийся в мясе, таком как говядина, курица и свинина. Вы можете хранить рыбу два дня в холодильнике или два месяца в морозильной камере. Благодаря вакуумной упаковке вы можете сохранить все естественные качества и вкус в течение четырех-шести дней в холодильнике или в замороженном виде в течение двух лет.

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ

ТЕРМИЧЕСКОГО ОЖОГА ПРОДУКТОВ

Когда продукты замораживаются без подготовки, это приводит к отмораживанию. Поверхность пищи обезвоживается и это приводит к сухости продукта. Вкус и текстура продуктов также может быть испорчена. Вакуумная упаковка снижает риск термического ожога в морозильной камере, поскольку защищает продукты от воздействия холодного и сухого воздуха.

ПОДДЕРЖАНИЕ ЕСТЕСТВЕННОЙ СВЕЖЕСТИ

Воздух заставляет влагу испаряться. Одна из причин, по которой мы упаковываем или заворачиваем пищу, - это не дать ей высохнуть. Вакуумная упаковка - лучший способ упаковки продуктов питания, потому что удаление воздуха сохраняет пищу свежей.

SOUS VIDE ГОТОВКА

С годами вакуумная упаковка продвинулась вперед, и это уже не просто способ продлить срок годности и улучшить контроль порций. Сегодня это инновационная техника приготовления пищи. Приготовление Sous Vide включает в себя герметизацию ингредиентов вакуумом.

Этот способ приготовления пищи оказался популярным для всё большего числа ведущих шеф-поваров. И число использующих его растет.

SousVideTools®

iVidePlus

Вакуумный упаковщик

Вакуумный упаковщик iVide Plus от SousVideTools® изящный и компактный. Этот новый упаковщик пищевых продуктов для запечатывания канистр и контейнеров, а также сухих и влажных продуктов имеет множество настроек и функций. В зависимости от того, что вы сохраняете, вакуумный упаковщик iVide Plus позволяет производить пульсирование, запечатывание или вакуумирование и запечатывание.



Гарантия

2 года

Вакуумный упаковщик iVide от SousVideTools® обеспечивает удобную и эффективную упаковку ингредиентов для приготовления Sous Vide, сочетая простоту использования, мощное всасывание и отличную цену.

Вакуумная герметизация удаляет воздух и продлевает свежесть продуктов, хранящихся в морозильной камере, холодильнике и ларях. Теперь вы можете хранить продукты в морозильной камере месяцами и даже годами.

Упаковщик предлагает четыре различные функции, обеспечивающие максимальную универсальность при приготовлении пищи в режиме Sous Vide:

1. Функция «вакуумировать и запечатать» удаляет воздух из пакета для готовки для достижения максимальной передачи тепла от воды к ингредиентам во время процесса приготовления Sous Vide; в то время как функция «быстрого запечатывания» запечатывает пищу, но без удаления воздуха для приготовления блюд с маринадом и жидкостями.
2. Импульсная функция ручного контроля вакуума для сохранения хрупких и нежных продуктов.
3. Профессиональная производительность с двойным насосом
4. Простая в использовании система блокировки и разблокировки.

Вакуумный упаковщик SousVideTools® предлагает ряд полезных преимуществ помимо приготовления в режиме Sous Vide, в том числе:

- Увеличение срока хранения продуктов в холодильнике, морозильной камере или кладовой.
- Герметизация и закрепление мелких или хрупких предметов во время транспортировки или хранения.
- Вакуумное уплотнение удаляет воздух и продлевает свежесть продуктов, хранящихся в морозильной камере и холодильнике. Теперь вы можете хранить продукты в морозильной камере месяцами и даже годами.
- Защита от воды для одежды и других вещей во время активного отдыха, например, кемпинга, пешего туризма или водных видов спорта.



ОСОБЕННОСТИ

- + Мощное всасывание
- + Компактный размер
- + Импульсная функция ручного управления вакуумом для сохранения хрупких и нежных продуктов
- + Ручной цикл для нежных продуктов
- + Функция сухой и влажной пищи
- + Функция только уплотнения
- + Простой в использовании и легкий
- + Поддон для жидкостей
- + Автоматический режим вакуума и уплотнения
- + Простой механизм блокировки
- + Руководство пользователя
- + ВхШхГ (мм) 76 x 363 x 126

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® iVide Plus Vacuum Sealer	SVT-03001	€78 / €97

SousVideTools®

iVide Камерный вакуумный упаковщик

Камерный вакуумный упаковщик SousVideTools® iVide - это машина начального уровня с запайочной планкой 300 мм.



СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Уплотнительная планка 300 мм

Камерный вакуумный упаковщик SousVideTools® iVide способен запечатывать и упаковывать что угодно, включая жидкие пищевые ингредиенты - то, что другие стандартные вакуумные упаковщики просто не могут сделать.

Камерный вакуумный упаковщик SousVideTools® iVide не только обеспечивает более высокий уровень вакуума, чем стандартные машины, но и когда вакуумный пакет оказывается внутри камеры с закрытой крышкой, воздух удаляется из всей камеры, а не только из пакета. Это означает, что давление воздуха внутри и снаружи пакета остается неизменным, а жидкости не всасываются. После того, как пакет запечатан, в камеру возвращается нормальное давление воздуха, оставляя внутри полностью герметичный вакуум.

В качестве дополнительного бонуса эти машины также имеют функцию маринования продуктов. Создавая вакуум в течение 99 секунд, не выполняя функцию запечатывания.

Чтобы минимизировать занимаемое пространство, вакуумный упаковщик имеет продуманную низкопрофильную конструкцию с откидывающейся крышкой, а также четким и простым сенсорным дисплеем для простоты эксплуатации.

Прозрачная крышка из закаленного стекла обеспечивает лучшую видимость продукта во время упаковки.



ОСОБЕННОСТИ

- + Компактный размер
- + Съёмные провода питания; вилка для Европы включена
- + Уплотнительная планка 300 мм
- + Простая в использовании цифровая панель управления
- + Насос поршневого типа для получения большего вакуума и давления
- + Время цикла: 90 секунд
- + 95-секундный цикл маринования внутри камеры
- + Внешние размеры: 240 (в) x 420 (ш) x 360 (г) мм
- + Внутренние размеры: 110 (в) x 300 (ш) x 320 (г) мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® iVideChamberVacuumSealer	SVT-03002	€458 / €572

SousVideTools®

Камерный вакуумный упаковщик



СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Уплотнительная планка 300 мм и насос
пistonного типа для получения большого
вакуума и давления

Гарантия

2 года

Камерный вакуумный упаковщик SousVideTools®, оснащен мощным двухцилиндровым поршневым насосом. Этот вакуумный упаковщик каждый раз обеспечивает надежное и плотное уплотнение. Камерный вакуумный упаковщик SousVideTools® надежен, не требует обслуживания и прост в использовании. Позвольте камерному вакуумному упаковщику SousVideTools® поднять вашу вакуумную упаковку на новый уровень.

Настраиваемые методы вакуума и запечатывания предлагают множество вариантов упаковки. Они запускаются простым нажатием кнопки, обеспечивая идеальную вакуумную герметизацию всего, от сухих продуктов до жидкостей, таких как супы или тушеные блюда. Выбор из трех предварительно запрограммированных циклов обеспечивает оптимальные уровни вакуума и время выдержки для запечатывания мяса, рыбы и даже настоев; а автоматический цикл маринования расширяет возможности. Таймер запечатывания регулируется, чтобы обеспечить разную толщину пакетов, а время цикла вакуумирования регулируется от 0 до 60 секунд для разных объемов и консистенции упаковки. У машины есть функция «Стоп», которая немедленно запускает процесс уплотнения. Для вакуумной упаковки поместите пакет внутрь камеры, закройте крышку, и процесс начнется! Воздух всасывается из всей камеры, позволяя давлению воздуха внутри и снаружи пакета оставаться равным, а жидкости оставаться в пакете. Затем пакет герметично закрывается, и воздух возвращается обратно в камеру.

Продуманная конструкция с сверхпрочным корпусом из нержавеющей стали делает его достаточно прочным для коммерческого использования. Камерный вакуумный упаковщик SousVideTools® - это решение всех ваших проблем с хранением, независимо от того, являетесь ли вы охотником или рыболовом, энтузиастом Sous Vide или внедряете большое количество вакуумной упаковки в свой дом или бизнес.



ОСОБЕННОСТИ

- + Уплотнительная планка 300 мм
- + Насос поршневого типа для получения большого вакуума и давления
- + Выпуклая крышка.
- + Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки.
- + Вакуумный насос 4,5 м3/час
- + Глубокая камера с закругленными углами
- + 2 года гарантии
- + Превосходно герметизирует как сухие продукты, так и жидкости, такие как супы и тушеные блюда.
- + Время цикла вакуумирования регулируется от 0 до 60 секунд для различных объемов и консистенции упаковки.
- + Таймер запайки регулируется.
- + Компактный корпус из нержавеющей стали обеспечивает долговечность даже в самых суровых условиях.
- + Внешние размеры: 377(В)х359(Ш)х425(Г)мм
- + Внутренние размеры: 110(В)х305(Ш)х350(Г)мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® Chamber Vacuum Packer	SVT-03004	€458 / €572

SousVideTools®

Вакуумные упаковщики Fresco



СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

300 мм или 400 мм уплотнительная планка с вакуумным насосом SousVideTools® 8 м³ / ч и 16 м³ / ч, обеспечивающим высокое давление и высокую скорость вакуумирования.

Гарантия

2 года

Fresco 300 и Fresco 400 компактны, просты в использовании и надежны. Эти вакуумные упаковочные машины являются идеальным решением для предприятий, которым требуется невероятно гигиеничное и экономичное решение для последовательной и простой вакуумной упаковки.

SousVideTools® Fresco 400 оснащен вакуумным насосом мощностью 16 м³ / ч и уплотнительной планкой 400 мм. Полный цикл занимает 15-30 секунд. Максимальный размер пакета составляет 400 мм x 450 мм. Оснащен простой в использовании цифровой панелью управления и легко читаемым индикатором давления. Гарантия 2 года.

Fresco 300 и Fresco 400 изготовлены из нержавеющей стали, включая внутреннюю структуру, вакуумную камеру и кузов, что гарантирует прочность и надежность. Они имеют простое в использовании управление и мощный вакуумный насос SousVideTools® 8 м³/ч и 16 м³/ч в стандартной комплектации. Fresco был разработан, чтобы уменьшить необходимое пространство на рабочей поверхности, что означает, что его можно использовать где угодно. При использовании этой машины для приготовления Sous Vide двойное закрытие шва не только закрывает пакет, но и предотвращает загрязнение водяной бани. Эта машина представляет собой экономичное решение для вакуумной упаковки.



SousVideTools® Fresco 300



SousVideTools® Fresco 400

Особенности - FRESCO 300

- + Уплотнительная планка 300 мм
- + Вакуумный насос, всасывание 8 м3/час
- + Таймер вакуумирования
- + Цикл: 20-35sec
- + Функция "quick-stop"
- + Удобство использования и низкие эксплуатационные расходы
- + Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- + Электронная система управления
- + Выпуклая крышка
- + Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки.
- + Глубокая камера с закругленными углами
- + Внешние размеры (ШхВхГ): 359 x 356 x 425мм
- + Внутренние размеры (ШхВхГ): 130x300x350мм

Особенности - FRESCO 400

- + Уплотнительная планка 400 мм
- + Вакуумный насос, всасывание 16 м3/час
- + Таймер вакуумирования
- + Цикл: 15-30 sec
- + Функция "quick-stop"
- + Удобство использования и низкие эксплуатационные расходы
- + Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- + Электронная система управления
- + Выпуклая крышка
- + Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки.
- + Глубокая камера с закругленными углами
- + Внешние размеры(ШхВхГ): 472x495x567мм
- + Внутренние размеры (ШхВхГ): 160x425x457мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® Fresco 300	SVT-03005	€1178 / €1473
SousVideTools® Fresco 400	SVT-03006	€1572 / €1954



SousVideTools®

Вакуумные упаковщики Intelligente

Вакуумные упаковщики SousVideTools® Intelligente представляют собой революцию в мире вакуумной упаковки.



СТАНДАРТНАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Уплотнительная планка 315 мм или 405 мм с вакуумным насосом Busch 8 и 10 м³ / ч, обеспечивающим высокое давление и высокую скорость вакуума.

Гарантия

2 года

Вакуумная упаковка еще никогда не была такой простой. Просто положите продукты в пакет и закройте крышку. Наш вакуумный упаковщик обнаруживает размер, количество и тип еды. Он определит, жидкая пища или пористая, толстый или тонкий пакет или даже металлический. Он также контролирует и регулирует температуру уплотнительной планки и автоматически выполняет повторную калибровку в зависимости от изменений атмосферного давления.

Результат всегда один: идеальная вакуумная упаковка без вмешательства человека. Это очень важно, когда речь идет о прибыльности вашего бизнеса.

ТБлагодаря интеллектуальным датчикам время, затрачиваемое на каждый цикл упаковки, сводится к минимуму и используется только необходимое количество энергии. Эта технология защищает аппарат от ненужных перегрузок, значительно продлевая срок службы насоса, уплотнительной планки и масла. В результате, экономия затрат составляет около 50% по сравнению с существующими технологиями вакуумной упаковки.

Просто закройте крышку и все! Вам даже не нужно нажимать кнопку. Конечно, вакуумный упаковщик можно использовать и в ручном режиме. Дайте полную волю своему творчеству, чтобы попробовать всевозможные методы: пропитки, пены, маринады, добавление цвета или вкуса к продуктам, удаление воздуха из соусов и т. д.



SousVideTools® Intelligente 315



SousVideTools® Intelligente 405

Особенности- INTELLIGENTE 315

- + Уплотнительная планка 315мм
- + Вакуумный насос Busch®, 8 м3/час
- + Датчик контроля вакуума
- + LCD сенсорный экран
- + Датчик жидкости
- + Интеллектуальное уплотнение - автоматически регулирует время и температуру
- + Датчик iVac Smart: автоматически устанавливает оптимальный режим вакуума
- + SCS: самокалибрующаяся система, не требующая вмешательства человека
- + Vac +: дополнительный вакуум для пористых продуктов
- + Постепенное поступление воздуха для упаковки деликатных продуктов
- + Самоочищающаяся масляная система с автоматическим оповещением
- + Герметичная планка с двойным уплотнением
- + Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки.
- + Внешние размеры (ШхВхГ): 382x388x491мм
- + Внутренние размеры (ШхВхГ): 162x328x385мм

Особенности - INTELLIGENTE 405

- + Уплотнительная планка 405мм
- + Вакуумный насос Busch®, 8 м3/час
- + Датчик контроля вакуума
- + LCD сенсорный экран
- + Датчик жидкости
- + Интеллектуальное уплотнение - автоматически регулирует время и температуру
- + Датчик iVac Smart: автоматически устанавливает оптимальный режим вакуума
- + SCS: самокалибрующаяся система, не требующая вмешательства человека
- + Vac +: дополнительный вакуум для пористых продуктов
- + Постепенное поступление воздуха для упаковки деликатных продуктов
- + Самоочищающаяся масляная система с автоматическим оповещением
- + Герметичная планка с двойным уплотнением
- + Съёмная уплотнительная планка для удобства чистки.
- + Внешние размеры (ШхВхГ): 454x475x561мм
- + Внутренние размеры (ШхВхГ) : 200x412x453мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® Intelligente 315	SVT-03009	€2345 / €3049
SousVideTools® Intelligente 405	SVT-03010	€2799 / €3640



SousVideTools®

Пищевой дегидратор из нержавеющей стали

Пищевой дегидратор из нержавеющей стали SousVideTools® предлагает простой способ приготовить здоровую, богатую питательными веществами пищу. Приготовление на сильном огне может удалить питательные вещества из еды, но более низкий уровень нагрева дегидратора работает, чтобы сохранить питательные вещества и ферменты в пище.



Гарантия

2 года

Сушилки для пищевых продуктов с 6 и 10 лотками SousVideTools® предлагают простой способ приготовить здоровую, богатую питательными веществами пищу. Приготовление на сильном огне может удалить питательные вещества из пищи, но более низкий уровень нагрева дегидратора работает для сохранения питательных веществ и ферментов в пище. Дегидратор удаляет влагу из пищи, что препятствует росту бактерий, дрожжей и плесени. Нет необходимости добавлять консерванты, этот процесс естественным образом сохраняет срок годности продуктов.

Пищевой дегидратор SousVideTools® с 6 и 10 лотками отлично подходит для приготовления вяленого мяса, ломтиков сухофруктов и мюсли. Используйте его, чтобы попробовать новые рецепты, например, чипсы из капусты или кожуры фруктов. Агрегат имеет две ручки для регулировки времени сушки и температуры. Таймер можно отрегулировать до двенадцати часов, а температуру можно отрегулировать от 35 ° C до 75 ° C с шагом 5 °. Сушитель пищевых продуктов из нержавеющей стали специально разработан чтобы было легко чистить. Стойки можно полностью снять и помыть. Благодаря прозрачной дверце вы можете следить за процессом.

Привлекательная и прочная конструкция этого пищевого дегидратора из нержавеющей стали призвана помочь ему выдерживать использование на коммерческой кухне или в магазине.

Идеально подходит для мясных лавок, специализированных магазинов и магазинов здорового питания, это устройство позволяет сушить вяленое мясо, мюсли, фрукты, овощи и многое другое!



SousVideTools® 6 Tray Stainless Steel Hinged Door Dehydrator



SousVideTools® 10 Tray Stainless Steel Hinged Door Dehydrator

ОСОБЕННОСТИ

- + Прочная конструкция из нержавеющей стали
- + Таймер до 24 часов с шагом 30 минут.
- + Регулируемый термостат от 35 ° C до 75 ° C с шагом 5 °
- + Дверца из закаленного стекла для удобного просмотра цикла сушки без потери температуры
- + Элемент 1000 ватт
- + Емкостный сенсорный дисплей
- + Рециркуляция
- + 6 лотков-1 квадратный метр сушильной площади
- + 10 лотков-1,5 квадратных метра сушильной площади
- + Съёмный поддон для сбора капель.
- + 6 лотков - Мощность 650Вт
- + 10 лотков - Мощность 1000Вт
- + Диапазон температур 35 ° C - 75 ° C
- + 6 лотков Размеры(ШхВхГ) 430х535х417мм
- + 10 лотков Размеры(ШхВхГ) 310х450х340мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® Дегидратор с распашной дверцей из нержавеющей стали с 6 лотками	SVT-12005	€235 / €293
SousVideTools® Дегидратор с распашной дверцей из нержавеющей стали с 10 лотками	SVT-12006	€313 / €391



SousVideTools®

Пищевые дегидраторы

Мощные дегидраторы SousVideTools® на 7 или 10 противней позволяют приготовить вкусные сушеные фрукты, овощные закуски и вяленое мясо. Термостат регулирует точную температуру сушки от 35 ° до 70 °.



Гарантия

2 года

Мощный нагреватель мощностью 500 Вт на 7 противнях и 700 Вт на 10 противнях обеспечивает равномерную сушку на всех уровнях. Горячий воздух направляется горизонтально через каждый отдельный поддон из нержавеющей стали и сходит к сердцевине для быстрой, равномерной и питательной сушки.

Лотки съемные, что позволяет добавлять или удалять лотки в соответствии с вашими потребностями в сушке. Удаление некоторых из этих противней позволит освободить больше места при подъеме теста или приготовлении йогурта. Подносы из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине, а так же без проблем можно обрабатывать кислые продукты, такие как помидоры или цитрусовые.

Корпус с легко читаемым цифровым сенсорным Дисплеем.



SousVideTools®
7-лотковый дегидратор
с распашной дверцей



SousVideTools®
10 -лотковый дегидратор
с распашной дверцей

ОСОБЕННОСТИ

- + Таймер до 24 часов с шагом 30 минут.
- + Регулируемый термостат от 35 ° C до 75 ° C с шагом 5 °
- + Дверца из закаленного стекла для просмотра цикла сушки без потери температуры
- + 7 лотков – элемент 500 Вт
- + 10 лотков – элемент 700 Вт
- + Емкостный сенсорный дисплей
- + Рециркуляция
- + Съемный поддон для сбора капель для облегчения очистки
- + Прочная конструкция
- + 7 - лотков Размеры(ШхВхГ)-311x340x450мм
- + 10-лотков Размеры(ШхВхГ)-417x430x535мм

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название	Модель	Цена дил./РРЦ
SousVideTools® 7-лотковый осушитель с распашной дверцей	SVT-12003	€156 / €195
SousVideTools® 10-лотковый осушитель с распашной дверцей	SVT-12004	€182 / €228





sousvidetools.com

Официальный представитель
продукции SousVideTools в России,
ООО «ВестГейт» г.Москва ул.Павловская
дом 6 БЦ «Павловская 6»

+7(499) 322-33-55

info@West-Gate.ru

www. West-Gate.ru

Все цены указаны в Евро. Оплата по курсу в рублях.
Компания оставляет за собой право изменения цен
без предупреждения. Все цены даны с учетом НДС.