

Описание товара Аппарат для Sous Vide Amitek

SVC30



Описание

Аппарат Amitek SVC30 предназначен для приготовления продуктов на предприятиях общественного питания. Особенность данного оборудования состоит в том, что продукты перед непосредственным приготовлением помещают в упаковку, из которой полностью удаляется воздух. Затем вакуумные пакеты помещают в воду и готовят. Преимущество такого способа приготовления в том, что ароматы и соки сохраняются, а продукты получаются очень нежными и сочными. Особой популярностью модель пользуется для приготовления стейков различной степени прожаренности. Особенности: Цифровой термостат с таймером Циркуляция воды Материал корпуса: нержавеющая сталь Дополнительные характеристики: Вместимость: GN 1/1 (530x325 мм) Технология Sous Vide

Технология Sous Vide сочетает в себе приготовление в вакуумной упаковке и при низких температурах, быстрое охлаждение и регенерацию. Преимуществами Sous Vide является получение продуктов высокого качества, сокращение потерь при тепловой обработке и увеличение срока хранения. В вакуумной упаковке сохраняется вкус, аромат и полезные микроэлементы. Запахи различных продуктов не смешиваются. Этапы работы технологии Sous Vide: Подготовка сырья.

□ Ингредиенты нужно почистить и разделить. Мясные продукты поджариваются на гриле перед упакованием. Благодаря приготовлению под вакуумом используется минимальное количество специй. Вакуумная упаковка. Приготовленные продукты необходимо положить в вакуумный пакет. Затем пакет помещается в вакуумный упаковщик. Аппарат производит удаление воздуха и запайку пакета. Приготовление в вакууме. Продукт в вакуумной упаковке нагревается за установленное время и при заданной температуре. В пароконвектомате нужно установить режим низкотемпературного пара, чтобы температура варьировалась от 65 до 100 °С. Контроль за приготовлением осуществляется с помощью термощупа. Шоковое охлаждение. Шоковое охлаждение происходит в аппаратах скоростного охлаждения для того, чтобы остановить процесс приготовления и предотвратить размножение бактерий. Предпочтительная температура после охлаждения

варьируется от 0 до 3 °С. Маркировка пакета с содержащейся информацией: □ Содержимое упаковки Дата изготовления Исползовать до Вес Информация по регенерации / восстановлению (время и температура) Температура хранения Хранение. Продукты должны храниться при температуре от 0 до 2 °С. При использовании многослойных мешочков NOD 116, блюда можно хранить даже в морозильнике. Разогрев (регенерация). Наиболее часто разогревают продукты в пароконвектомате. Большинство аппаратов оснащены режимом регенерации. Особенности: Защита □ от внешних загрязнений и болезнетворных микроорганизмов Биологическая стабилизация продукта при температуре от 0 до 3 °С Прекращение окисления и сохранение органолептических свойств Защита от случайных повреждений и порчи Простота операции регенерации готовых блюд — не требуется наличие высококвалифицированного персонала Обеспечение более длительных сроков хранения без потери качества Возможность одновременного приготовления разных продуктов Экономия сырья благодаря уменьшению весовых потерь на этапе тепловой обработки (например, при работе с мясом потери снижаются на 80%) Более эффективное энергопотребление (регенерация длится меньше, следовательно, расходуется меньше энергоресурсов) Срок годности продуктов при технологии приготовления Sous Vide: Рыба: 4-6 дней Говядина: 25-30 дней Телятина: 25-30 дней Свинина: 15-18 дней Мясо птицы: 10-18 дней Овощи: до 45 дней

Характеристики

Рабочие температуры	90 °С
Напряжение	220 В
Размер гастроемкостей	GN1/1
Материал рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Наличие термостата	есть
Высота, мм	380 мм
Длина, мм	340 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	2.5 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.