



Обладнання до технології Су-Від. Системи SmartVide.



ЦИРКУЛЯТОР SmartVide XL (Sous-Vide Cooker)

Циркулятори води серії **SmartVide** – це друга (після вакуумних пакувальників) і невід’ємна частина обладнання до технології Су-Від від компанії Sammic. Їх повна технологічна назва – **занурювальні циркулятори** (immersion circulators).

Занурювальні циркулятори SmartVide забезпечують точний нагрів і розподіл (циркуляцію) теплої води в технологічному контейнері (ємності), де відбувається приготування продуктів Су-Від. Ці продукти знаходяться під вакуумом в спеціальних полімерних мішечках і занурюються в контейнер (ємність) з нагрітою водою.

Циркулятори також контролюють й забезпечують заданий шеф-кухарем або програмою час приготування їжі.

Занурювальні циркулятори SmartVide застосовують з контейнерами об’ємом (від 20 до 120) літрів. Температура води для приготування продуктів може підтримуватися в діапазоні (від +5 до +95)°C.

Час приготування і подальшого підігріву продукту може бути встановлено до 99 годин.

Циркулятори SmartVide мають особисте ПЗ (програмне забезпечення) і можуть зберігати до 20 програм приготування їжі.



ПРИЗНАЧЕННЯ:

SmartVide-XL – компактний портативний занурювальний циркулятор (portable precision cooker) з функцією циркуляції ріючої води в обсязі контейнера не більше 120 літрів. Призначен для шеф-кухарів, розроблен спільно з шеф-кухарями.

АКСЕСУАРИ (опціонально):

- голчастий датчик-зонд з ущільненням до технології sous-vide
- зонд з сердечником для контролю готовності продукта всередині
- ізольований стандартний резервуар (вкл. до комплекту поставки)
- кришка для ізольованого резервуара (вкл. до комплекту поставки)
- ємності з підігрівом для резервуарів X і XL, роздільники резервуарів
- плаваючі кульки (вкл. до комплекту поставки)
- сумка для транспортування (вкл. до комплекту поставки)

ОСНОВНІ ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Опція SmartVide XL 230/50-60/1	Арт. 1180400
Продуктивність насоса циркуляції, л/хв	65
Об’єм контейнера з водою, л	120 max
Діапазон температур, °C	від +5 до +95
Точність відображення температури, °C	0,01
Тривалість циклу приготування	від 1 хв до 99 год
Ел. Живлення (ел. мережа)	~ 1ф: 230В – 50/60 Гц
Споживна енергія, Вт	2600
Габар-ні розміри:	
- довжина, мм	148
- ширина, мм	125
- висота, мм	435
Вага, кг	4,65

Опції, можливі до замовлення:

Арт. 1180402 SmartVide XL, 208-240/50-60/1

Арт. 1180406 SmartVide XL, 230/50-60/1 AUS

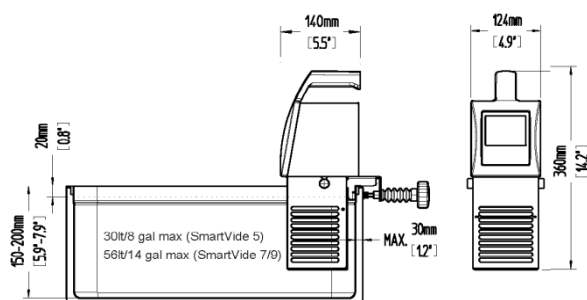
ОСБЛИВОСТІ та ЯКОСТІ КОНСТРУКЦІЇ:

- професійний високоточний циркулятор для технологій sous-vide, з кольоровим сенсорним екраном 5"
- міцний компактний прилад з нерж. сталі і супер-полімерів
- бездротове підключення / WiFi
- додатковий датчик температури і контроль температури за допомогою датчика температури
- можливість оновлення вбудованого ПЗ
- програмований: можливість збереження 20 програм приготування

ВЛАСИВОСТІ ВИКОРСТАННЯ:

- Для роботи **потрібно абсолютно небагато часу**, що дозволяє шеф-кухарю виконувати інші завдання під час приготування продукту. Просто запрограмуйте температуру і час, SmartVide зробить все інше. 4 кнопки і повнокольоровий TFT-дисплей, на якому відразу відображається вся інформація, перетворюють управління в дитячу забаву.
- SmartVide гарантує приготування при **точно контрольованій температурі**, зберігаючи при цьому якість продукту, покращуючи його смак і текстуру. Оснащений високоточною системою контролю температури для отримання виключно стабільних результатів.

ЗАГАЛЬНА СХЕМА МОНТАЖУ НА ЄМНІСТЬ:



КОМЕРЦІЙНЕ КРЕСЛЕННЯ, циркулятор SmartVide-XL:

