

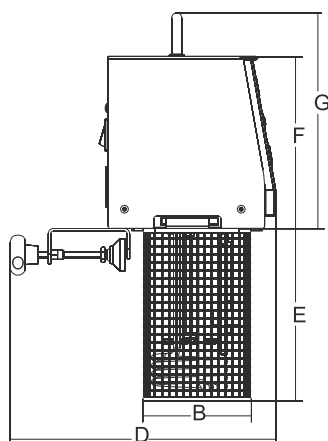
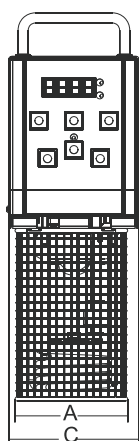
Softcooker

= Sous-vide cooking “vaření ve vakuu”



Sous-vide vaření otevírá zcela nové perspektivy pro přípravu potravin. Zjednodušuje operace přípravy, optimalizuje organizaci pracovních procesů a udržuje kvalitní potraviny dlouhodobě na vysoké úrovni. Potraviny se vaří po dlouhou dobu (až několik desítek hodin) ve vakuovém sáčku při nízké konstantní teplotě, udržují si neporušenou strukturu, zachovávají si důležité živiny, chuť, aroma a neztrácí hmotnost (zůstávají šťavnaté). Takto připravené pokrmy v uzavřených vakuových sáčcích se následně skladují v chladničce a pokud je třeba, jídlo je možno rychle a perfektně dokončit v jednotlivých porcích určených pro servírování. Tato příprava je velmi flexibilní a splňuje nejprísnejší hygienické požadavky. Nevzniká žádná nad-výroba a pořizovací náklady jsou minimalizovány.

Zařízení Softcooker zaručuje přesný ohřev a ovládání teploty (v rozmezí 20-100°C s přesností $\pm 0,03^\circ\text{C}$), a již nyní jej používá celá řada restaurací oceněných Michelin hvězdou. Díky technologii Sous-vide můžete ve Vaší restauraci tvořit pokrmy pro opravdové labušníky.



Softcooker
+ vana GN1/1-150 (příplatkově)

Model	Příkon	Napětí	Nastavení teploty	A	B	C	D	E	F	G	Hmotnost	Rozměry balení
Softcooker Sous-vide	2000	230V/50Hz	20 ÷ 100°C	110	105	130	260	170	170	210	4,5	440x250x215