



WATER CHEF S



WATER CHEF L



WATER CHEF XL

## SOUS - VIDE VARIČE

Zariadenia určené na nízko-teplotnú prípravu pokrmov vo vodnom kúpeli. Potraviny sú vákuovo zabalené vo varných vreckách. Takto pripravené potraviny sa vyznačujú jemnosťou a šťavnatosťou pri zachovaní svojho objemu a väčšiny vitamínov a minerálov. Modely sú vybavené digitálnym ovládaním s možnosťou nastavenia teploty v rozsahu 45 °C až 100 °C s presnosťou na desatiny. Všetky modely majú vo vani držiaky vreciek a výpustný ventil na vypustenie vody.

- Digitálne ovládanie s časovačom
- Nerezové veiko

**WATER CHEF S** - objem nádoby 9 l

**WATER CHEF L** - objem nádoby 25 l

**WATER CHEF XL** - objem nádoby 50 l

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WATER CHEF S	230	400	345 x 285 x 270	6,5
WATER CHEF L	230	1000	350 x 550 x 320	12
WATER CHEF XL	230	2000	670 x 550 x 320	20



ECO FROST 3



ECO FROST 10

## ŠOKOVÉ ZMRAZOVAČE

Šokové zmrazovanie je najlepší spôsob dlhodobého uchovávania potravín. Šokové zmrazovače vďaka ich výkonnému chladiacemu systému rýchlo znižujú teplotu jadra potravín na - 18 °C čo eliminuje tvorbu kryštálov vody a dlhodobo uchováva pôvodnú kvalitu jedla. Po rozmrazení nedôjde k strate tekutín, pevnosti a chuti jedla. Zariadenia majú možnosť aj šokového schladenia na 3 °C. Rýchlosť schladenia je podstatná na redukciu šírenia baktérií v kritických teplotách medzi +10 °C až +65 °C. Výsledkom je ochrana kvality, farby a vône jedál.

**ECO FROST 3** - kapacita 3 x GN 1/1, 14 kg šokové schladenie, 11 kg šokové zmrazenie

**ECO FROST 5** - kapacita 5 x GN 1/1, 20 kg šokové schladenie, 15 kg šokové zmrazenie

**ECO FROST 10** - kapacita 10 x GN 1/1, 25 kg šokové schladenie, 20 kg šokové zmrazenie

označenie	napätie (V)	prikon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
ECO FROST 3	230	1150	750 x 740 x 720	50
ECO FROST 5	230	1424	750 x 740 x 850	71
ECO FROST 10	230	1490	750 x 740 x 1260	90



Karoséria zariadení je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele schválenej pre použitie v potravinárskom priemysle. Materiály ostatných častí zariadení sú v súlade s platnými hygienickými predpismi. Zariadenia sú určené na prácu v komerčných prevádzkach (hotely, reštaurácie, bary, kaviarne, bufety a pod.) s ohľadom na ich výkon a kapacitu.