

## Predstavljamo Vam učinkovito SOUS VIDE kuhalno napravo SOUS VIDE KUHALNIK CHEF II



Naprava je namenjena kuhanju vakuumiranih izdelkov po kuharski metodi SOUS VIDE. Odlikujejo jo visoka zmogljivost, enostavna uporaba in inovativne novosti.

Uporablja se lahko v hotelih, restavracijah, gostilnah in je še posebej priročna za catering, saj je majhnih dimenzij, tehta samo 2,4 kg in je preprosta za prenašanje ter se enostavno namesti na vodno kopel. Ima tudi LCD zaslon na dotik z velikimi številkami ter panel s preprostim upravljanjem za popolno kuhanje.

Plastično ohišje naprave je izdelano iz kvalitetne, hrani neškodljive plastike. Zaslon na dotik je vodoodporen. Zaščita proti preobremenitvi poskrbi, da se naprava ne poškoduje. Alarm pa opozori, da imate prenizek nivo vode v vodni kopeli.

### TEHNIČNI PODATKI:

SESTAVA NAPRAVE:	HRANI NEŠKODLJIVO KVALITETNO PLASTIČNO OHIŠJE
NAJVEČJA PROSTORNINA KOPELI:	do 30 litrov
MOŽNO TEMPERATURN ODPANJE:	0,2 °C
NASTAVLJIVOST ČASOVNIKA:	99,9 ur
DELOVNA GLOBINA:	80 do 170 mm
TEMPERATURN DELOVANJE:	od 5 do 99°C
MOČ OGREVANJA:	1,3 kW
ELEKTRIČNA NAPETOST:	230 V 50/60 Hz
ZMOGLJIVOST KROŽENJA ČRPALKE:	16 L / min
DIMENZIJE NAPRAVE (v x š x d)	350 x 98 x 158 mm
TEŽA:	2,4 KG
IZDELAVA V EVROPSKI UNIJI	



### ARGUMENTI ZA NAKUP:

garancija 12 mesecev - brezplačna podučitev operaterjev - slovenska navodila za varno delo  
zagaraniran servis in rezervni deli - dobava vakumskih vrečk - brezplačna priključitev in zagon stroja

**PAKIRANJE JE NAŠ IZZIV ... ŽE VEČ KOT 20 LET**