

Produktlinie Vakuumgaren

SVTHERMO - SYV-VENTIL

Das Top-Gerät zum Vakuumgaren!

Das einzige thermostatische Wasserbad auf dem Markt, das über 3 Sonden zur dezimalen Temperaturkontrolle verfügt. Ideal zum Vakuumgaren bei niedriger Temperatur. Optimal für Restaurants, Fleischereien, Feinkostläden und Hotels.

Ideal für:



Restaurants



Hotels



Fleischereien



Feinkostläden

4 Kocheinstellungen

Garen und Abschalten

Am Ende der Garzeit schaltet sich der Widerstand ab.

Garen und Abkühlen

Am Ende der Garzeit wird das warme Wasser entleert und kaltes Wasser eingelassen.

Garen und Beibehalten der Temperatur

Am Ende der Garzeit wird die im Voraus eingestellte Temperatur beibehalten.

Catering

Sieht das manuelle Befüllen und Entleeren des Wassers vor.

Haupteigenschaften

- Automatisches Befüllen mit Warm- und Kaltwasser mit Datums- und Zeiteinstellung
- Automatische und/oder spätere Wiederaufnahme des Garvorgangs, mit Warmwasserbefüllung
- Nachtgarprogramm mit Konservierung der Lebensmittel bei niedriger Temperatur
- Automatisches Abkühlen mit Befüllen von Kaltwasser nach dem Garen
- Garen nach Zeit mit Beibehaltung einer einstellbaren Temperatur
- Summer, der das Ende des Arbeitsvorgangs angibt
- Automatisch festgelegter Wasserstand
- 2 Elektroventile für die Wasserbefüllung, 1 Elektroventil für die Wasserentleerung
- 4 Anzeigedisplays
- 99 Kochprogramme
- Die 3 Sonden haben eine Präzision von +/- 0,5°C und eine Displayauflösung von 0,1°C

Beibehaltung der Wärme

Die isolierten Wände und Ränder der Wanne ermöglichen eine beträchtliche Energieersparnis, da sie den Wärmeverlust verhindern. Bei Erwärmen des Wassers wird die Temperatur konstant gehalten, damit die Wärme innerhalb der Wanne verbleibt.

6 Programmstufen

So wird die Wahl der richtigen Wassermenge ermöglicht, um etwaige Verschwendung zu vermeiden.

Transportieren

Praktische Griffe zum einfacheren und besseren Transportieren.



SYV-Ventil für Sonden im Inneren

Mit der SYV-Vorrichtung kann die Temperatur im Inneren des vakuumgarenden Produkts (im Wasserbad oder im Dampfbackofen) festgestellt werden, wobei eine effiziente Barriere den Lufteintritt an der Stelle verhindert, wo die Nadel der Sonde den Beutel durchquert.



Genauere Kontrolle der Temperatur

Datenblätter:

Maschinenkörper: Edelstahl

Aussenmass: mm 427x700x380h

Capacité: 27 lt.

Gewicht: Kg 23

Spannung: 230V - 50Hz

Maximal Aufgenommene Leistung: 1600W



Griff

Der Griff ist aus hochbeständigem Thermokunststoff gefertigt.

Der Deckel

Der Deckel ist aus „Anti-Shock“-Glas gefertigt und ermöglicht, dass das Produkt während der Garzeit gut beobachtet werden kann. Außerdem ist er in beide Richtungen abnehmbar und aufsetzbar und passt sich so auch den Bedürfnissen von Linkshänder-Köchen an.

Der Korb

Praktisches System mit Korb und entfernbaren Trennwänden, wobei das zu garende Produkt auch vertikal positioniert werden kann.

Promptes und schnelles Anschließen

Svthermo ist das einzige auf dem Markt verfügbare thermostatische Wasserbad, das an das Wassernetz angeschlossen wird. Es verfügt über 3 Elektroventile: 2 Elektroventile für die Befüllung mit Warm- und Kaltwasser und 1 Elektroventil für die Wasserentleerung.

Die Sonden

Drei Sonden im Inneren sorgen für präzises Garen von verschiedenen und/oder unterschiedlich großen Produkten.