

SOUS VIDE - Nový styl vaření

Pod francouzským označením *sous vide* (sú vit) se skrývá nová technika vaření pokrmů ve vakuu. Vláčná a šťavnatá jídla se připravují ve vzduchotěsném sáčku při nižších teplotách ve vodním koupeli počas delší doby. Výsledkem techniky *sous vide* jsou čerstvá jídla, které si zachovávají nejen svou přirozenou chuť, ale i výživové hodnoty.

V skratce možno výrobu pokrmů *sous vide* opsat ve třech bodech:

Příprava potravin - marinování

Při marinování se potraviny naloží do lázně, která je nasycena solí, kořením a dalšími zvolenými ingrediencemi. Ultrazvukový marinovací stroj za pomoci ultrazvukových vln časově výrazně zkrátí dobu nasycení potravin připravenou marinádou. Pomocí technologie ultrazvuku je zaručena rovnoměrná chuť celého obsahu potraviny.



marinování

Vakuové zabalení

Utěsnit jídlo do vakuového sáčku. Tento krok zabraňuje styku jídla a vody a zároveň zabezpečí koncentraci chutí. Maso ve vnitřku vakua přichází do styku jen s ingrediencemi, kterými jsme ho dochutili a proto má výsledný pokrm sytější a pronikavější chuť.



vakuové zabalení

Nízkoteplotné vaření

Vodní koupel, ve kterém se vakuované jídlo bude vařit a udržovat požadovanou teplotu vody. Nízkoteplotním vařením a cirkulací vody dosáhneme požadovaný výsledek.



vysokoteplotní vaření

nízkoteplotní vaření



nízkoteplotné vaření

CSV - 66 EM

Vařič Sous-vide elektrický

- k vaření ve vakuových sáčcích
- rozměr vany v cm: 51 x 31 x 18 h
- objem vany: 20 l
- cirkulace vody max 90°C
- el. termostat + časovač
- polykarbonátové víko
- výpustní ventil
- hmotnost / balení: 45 kg / 0,27 m³



2,4 kW
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 60 x 60 x 28 v

TR - 27

Vařič Sous-vide el. stolní

- k vaření ve vakuových sáčcích
- rozměr vany v cm: 50 x 30 x 20 h
- objem vany: 20 l
- cirkulace vody max 90°C
- termostat
- průhledné polykarbonátové víko
- hmotnost / balení: 20 kg / 0,12 m³



2,4 kW
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 56,5 x 34 x 38 v

MR - 12 L

Ultrazvukový marinovač

- k marinování masa ultrazvukem
- rozměr vany v cm: 30 x 24 x 20 h
- objem vany: 20 l
- el. řídicí jednotka
- průhledné polykarbonátové víko
- hmotnost / balení: 13 kg / 0,06 m³



0,3 kW
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 26,5 x 32,5 x 38 v

SOUS VIDE - Nový styl vaření

Pod francouzským označením *sous vide* (sú vít) se skrývá nová technika vaření pokrmů ve vakuu. Vláčná a šťavnatá jídla se připravují ve vzduchotěsném sáčku při nižších teplotách ve vodním koupeli počas delší doby. Výsledkem techniky *sous vide* jsou čerstvá jídla, které si zachovávají nejen svou přirozenou chuť, ale i výživové hodnoty.

V skratce možno výrobu pokrmů *sous vide* opsat ve třech bodech:

Příprava potravin - marinování

Při marinování se potraviny naloží do lázně, která je nasycena solí, kořením a dalšími zvolenými ingrediencemi. Ultrazvukový marinovací stroj za pomoci ultrazvukových vln časově výrazně zkrátí dobu nasycení potravin připravenou marinádou. Pomocí technologie ultrazvuku je zaručena rovnoměrná chuť celého obsahu potraviny.



marinování

Vakuové zabalení

Utěsnit jídlo do vakuového sáčku. Tento krok zabraňuje styku jídla a vody a zároveň zabezpečí koncentraci chuti. Maso ve vnitřku vakua přichází do styku jen s ingrediencemi, kterými jsme ho dochutili a proto má výsledný pokrm sytější a pronikavější chuť.



vakuové zabalení

Nízkoteplotné vaření

Vodní koupel, ve kterém se vakuované jídlo bude vařit a udržovat požadovanou teplotu vody. Nízkoteplotním vařením a cirkulací vody dosáhneme požadovaný výsledek.



vysokoteplotní vaření nízkoteplotní vaření



nízkoteplotné vaření

CSV T - 76 EM

Vařič Sous-vide elektrický

- k vaření ve vakuových sáčcích
- rozměr vany v cm: 51 x 31 x 18 h
- objem vany: 20 l
- cirkulace vody max 90°C
- el. termostat + časovač
- polykarbonátové víko
- výpustní ventil
- hmotnost / balení: 45 kg / 0,27 m³



2,4 kW
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 60 x 70 x 28 v

TR - 27

Vařič Sous-vide el. stolní

- k vaření ve vakuových sáčcích
- rozměr vany v cm: 50 x 30 x 20 h
- objem vany: 20 l
- cirkulace vody max 90°C
- termostat
- průhledné polykarbonátové víko
- hmotnost / balení: 20 kg / 0,12 m³



2,4 kW
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 56,5 x 34 x 38 v

MR - 12 L

Ultrazvukový marinovač

- k marinování masa ultrazvukem
- rozměr vany v cm: 30 x 24 x 20 h
- objem vany: 20 l
- el. řídicí jednotka
- průhledné polykarbonátové víko
- hmotnost / balení: 13 kg / 0,06 m³



0,3 kW
230 V / 50 Hz



rozměr v cm: 26,5 x 32,5 x 38 v