



HENDI

Tools for Chefs

Nowość

Oferta obowiązuje od 25.11.2019

CYRKULATORY ZANURZENIOWE DO GOTOWANIA SOUS-VIDE „SMARTVIDE”

SMARTVIDE 5

SMARTVIDE 7

SMARTVIDE 9



2 899,00
netto



3 599,00
netto



4 499,00
netto



Profesjonalne, precyzyjne urządzenie do gotowania wydobywające z potraw to, co najlepsze.

Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

BEZPIECZEŃSTWO HCCAP

- łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy
- efektywna kontrola HACCP procesu gotowania
- po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania
- możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnienia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy
- aktualizacja oprogramowania przez Bluetooth

GWARANCJA RÓWNOMIERNEJ TEMPERATURY W CAŁYM POJEMNIKU

- cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

LEPSZA KONTROLA PROCESU GOTOWANIA

- opcjonalna sonda dla każdego modelu umożliwia kontrolę temperatury wewnątrz produktu

PRECYZYJNY SYSTEM KONTROLI TEMPERATURY Z DOKŁADNOŚCIĄ DO 0,01 ST.

- gwarancja najwyższej klasy precyzji niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

BARDZO KRÓTKI CZAS BEZPOŚREDNIEGO NADZORU

- wystarczy zaprogramować temperaturę i czas, a SmartVide zajmie się resztą, umożliwiając szefowi kuchni wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu.

3 TRYBY PRACY Z TIMEREM

- praca ciągła,
- praca z licznikiem czasu,
- praca z zadaną temperaturą sondy

TRWAŁOŚĆ I WYDAJNOŚĆ

- konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

WYTRZYMAŁOŚĆ I SOLIDNOŚĆ

- grzałka i mieszadło wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej

NIEZWYKLE PROSTA OBSŁUGA

- prosty i intuicyjny panel sterowania
- czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz
- 4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT

BEZPIECZEŃSTWO I KOMFORT PRACY

- wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem gdyż nie włączy się gdy ma minimalnego wymaganego poziomu wody w pojemniku
- bardzo głośny sygnał zakończenia pracy oraz alarmu

MOBILNOŚĆ

- dzięki ergonomicznemu uchwytowi i stylowej torbie transportowej (w zestawie z modelem Smartvide9)

kod	model	wymiary (mm)	maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN) (mm)	zakres temp. (°C)	dokładność odczytu (°C)	timer/ gradacja	moc/napięcie (kW/V)	waga (kg)	cena netto (PLN)
1180100	Smartvide 5	116x128x(H)330	30 l / GN 1/1 x(H)200	5-95	0,01	1-99 h/1 min	1,6 / 230	3,1	2 899,-
1180120	Smartvide 7	124x140x(H)360	56 l / np. GN 2/1 x(H)200	5-95	0,01	1-99 h/1 min	2 / 230	3,6	3 599,-
1180140	Smartvide 9	124x140x(H)360	56 l / np. GN 2/1 x(H)200	5-95	0,01	1-99 h/1 min	2 / 230	4,2	4 499,-

Podana cena jest ceną netto, należy do niej doliczyć podatek VAT 23%

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.

Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.