

SOUS-VIDE - «НОВОЕ СЛОВО» В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

По технологии *Sous-vide* можно приготовить множество блюд из мяса (в том числе с кровью), рыбы, овощей и т.д. При этом вакуумирование продуктов в полимерных пакетах и тепловая обработка при низких температурах значительно способствует сохранению всех полезных свойств продукта, вкуса, цвета, аромата. Кроме того, продукты, приготовленные в варочной ванне, теряют гораздо меньший процент массы.

Технология *Sous-Vide* экономит силы работников кухни, уменьшит время приготовления продуктов и процент потери массы при термической обработке, поможет разнообразить меню, а значит, повысит прибыль от точки общественного питания.

**Компания «ДЕЛОВАЯ РУСЬ» представляет технологичную линейку SOUS-VIDE под ключ!
У нас есть все!**

1. Варочная ванна SV Thermo

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Вместительная и простая в очистке.
- Безопасная в использовании для персонала.
- Встроенный фильтр для очистки входящей воды.
- 9 предустановленных программ приготовления.
- Возможность скачивать все данные о процессах приготовления того или иного продукта на карту USB.
- Возможность использования одновременно до 3-х температурных щупов.
- Ручки для удобной транспортировки варочной ванны.
- Специальная вставка из нержавеющей стали для удобного расположения пакетов с продуктами.



ГАБАРИТЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размеры варочной ванны SV-THERMO:
675 x 437x 345 мм
Вес: 18 кг

Размеры рабочей камеры (ванны):
508 x 300 x 206 мм

Напряжение: 220-240В
Максимальная мощность: 1800Вт
Уровни воды 2 базовых/ любые от 5 до 16 см
Максимальная температура воды: 100°C
Программы: 99 (9 уже предустановленных)





2. Машины для вакуумной упаковки



ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ!

Компания Orved предлагает вашему вниманию целую серию настольных машин для вакуумной упаковки.

Хит продаж Multiple 315 VM

3. Расходные материалы и аксессуары

- Специализированные пакеты для вакуумной упаковки и дальнейшего приготовления по технологии SOUS-VIDE
- Многоразовый клапан для присоединения термощупа к пакету с продуктом
- Доски для размещения продуктов в вакуумном пакете
- Воронки для наполнения вакуумных пакетов
- Матрица порционная



узнай больше!

ДЕЛОВАЯ РУСЬ
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

Центральный офис: 125319, г. Москва, ул. Черняховского, д. 5, корп. 1. Телефон +7 (495) 956 4000, факс +7 (495) 956 3776
8 800 200 4000 (Москва, по России бесплатно)
e-mail: trapeza@trapeza.ru
www.popcorn.ru www.trapeza.ru

Филиалы: Владивосток, Волгоград, Воронеж, Екатеринбург, Казань, Калининград, Киров, Краснодар, Красноярск, Нижний Новгород, Новосибирск, Омск, Ростов-на-Дону, Самара, Санкт-Петербург, Сочи, Уфа, Хабаровск, Челябинск, Киев, Минск, Алматы.