

Pakowarka próżniowa PSC-30


Sam Cook
MASTERCHEF LINE
EXECUTIVE

Kod EAN:
PSC-30/W 5901308015473
PSC-30/B 5901308015015

Próżniowy sposób przechowywania żywności wydłuża jej świeżość i przydatność do spożycia nawet do 5 razy dłużej niż w przypadku tradycyjnych metod.

Dzięki szczelnym woreczkom foliowym powietrze, a tym samym bakterie nie mają dostępu do produktów żywnościowych. Zachowują one naturalny smak oraz właściwy wygląd i formę.

Pakowanie próżniowe jest doskonałym sposobem zabezpieczania i przechowywania żywności. Pomaga w utrzymaniu porządku w domowych chłodziarkach – przechowywane produkty nie wydzielają zapachu; porcjowanie zapasów żywności pozwala na ich ekonomiczne wykorzystanie.

Urządzenie do próżniowego pakowania produktów wykorzystywane jest w innowacyjnej metodzie gotowania *sous vide*. Metoda ta oparta jest na powolnym gotowaniu produktów w stałej, obniżonej temperaturze wody, w próżniowo zamkniętych woreczkach foliowych. W ofercie Sam Cook dostępny jest także termo cyrkulator **sous vide**, odpowiedzialny za obieg wody w naczyniu i kontrolę jej temperatury w trakcie gotowania.

- służy do:
 - przygotowania woreczków z żywnością do gotowania metodą *sous-vide*
 - magazynowania żywności w zamrażarce lub lodówce
 - próżniowego pakowania produktów nieżywnościowych np. mapy, telefon jako zabezpieczenie przed wilgocią
- możliwość pakowania produktów płynnych lub miękkich (np. zupy, paszety, desery). Zalecane wcześniejsze zmrożenie.
- elektroniczny panel sterujący z kontrolkami LED i 2-stopniową regulacją:
 - poziomu próżni
 - czasu zgrzewania
- listwa zgrzewająca: 29 cm
- zintegrowany nóż do odcinania folii
- zasobnik na folię
- przyciski blokujące pokrywę
- zakończenie pracy sygnalizowane dźwiękiem
- gumowe, antypoślizgowe nóżki
- schowek na przewód sieciowy
- możliwość użycia folii w postaci rękawa lub woreczków, ogólnodostępnych na rynku
- w wyposażeniu: rękaw z folii moletowanej (tłoczonej) o wym. 28 x 600 cm, wskazanej do gotowania produktów metodą *sous vide*
- możliwość podłączenia wężyka do zewnętrznego odsysania powietrza z pudełek, pojemników, butelek itp. (brak akcesoriów w zestawie)
- możliwość zasilania zewnętrznego 12V DC (brak akcesoriów w zestawie)

PARAMETRY TECHNICZNE:

• 220-240V 50Hz 110W

DOSTĘPNE WERSJE KOLORYSTYCZNE:



BIAŁY
PSC-30/W



CZARNY
PSC-30/B

Sam Cook
MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
www.samcook.eu



Gotowanie to dziś element sztuki.

A sztuka kulinarna to eksperymenty i nieustanne obalanie stereotypów. Jednak perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń. Właśnie takich jak Sam Cook.

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuć się mistrzem w swojej kuchni.