

SOUS-VIDE SYSTÉM

- Kulinářský systém umožňující vařit potraviny zavakuované do plastického pytlíku za přísné kontrolované teploty.
- Vhodný pro à la carte restaurace.
- Vhodný pro přípravu pokrmů mimo špičku.
- Vysoce kvalitní výsledky vaření.

- Vysoce přesný termostat nastavitelný (po 0,1 °C) od 35 ° do 90 °C.
- Tělo z nerezové oceli.
- Díky poklicí se silikonovým okrajem je možné dosáhnout vzducho- a vodotěsnosti.

S.S.
stainless steel

GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

PŘÍSTROJ SOUS VIDE GN 1/1

- S rukojetí a vypouštěcím kohoutkem
- Součástí balení je oddělovač, 6 nerezových přepážek.

kód	lůžry	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	430,00

SOUS VIDE SYSTÉM GN 2/3

- Vybaven úchyty.
- Dodáváno s nerezovým oddělovačem se 4 odděleními.

kód	lůžry	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	282,00



PA PP
polyamidé polypropyléna

VAKUOVÉ SÁČKY - 100 KS

kód	baleno po	mm	€
971369	100	150x200	5,85
971345	100	150x250	7,00
971376	100	200x300	12,00
971352	100	250x350	16,50
971383	100	300x400	22,00



971376

**Odolný a efektivní**

Silná konstrukce z nerezové oceli,
Polyamidový panel a rukojeť

**Přesný systém kontroly teploty
s přesností na 0,01°C**

Špičková přesnost na 0,01°C důležitá
pro vaření jemných pokrmů jako jsou
ryby, zelenina nebo ovoce

Velmi snadné používání

Jednoduchý a intuitivní ovládací panel
Uživatelsky přívětivý, vodotěsný 3,5"
barevný displej:

- 4 tlačítka a barevný displej TFT
- 3 režimy práce s časovačem
 - nepřetržitě vaření,
 - vaření s časovačem
 - vaření se sondou

Cirkulátory SmartVide jsou vybavena
cirkulačním systémem, který dává
vodu do pohybu a udržuje konstantní
teplotu i ve velkých nádobách

PONORNÉ OBĚHOVÉ ČERPADLO PRO VAŘENÍ SOUS VIDE HENDI MASTERVIDE



222546



PRO NÁDOBY
S MAXIMÁLNÍM
OBJEMEM
56 L

- Odolné pouzdro z nerezové oceli a polyamidu vyztuženého skleněnými vlákny.
- Navrženo tak, aby se vešlo do jakékoli kulaté nebo čtvercové nádoby/panve o minimální hloubce 15 cm.
- Vhodné pro nádoby o objemu až 56 litrů.
- Teplotu a čas nastavíte na snadno ovladatelném ovládacím panelu.
- Extrémně přesný systém regulace teploty - lze nastavit od 5 °C do 95 °C s krokem 0,1 °C.

- Časovač lze nastavit v rozmezí od 1 minuty do 99 hodin s krokem 1 minuty.
- Rychlý předehřev díky 2000W topnému tělesu.
- Vrtule pracuje nepřetržitě, aby byla zajištěna stabilní teplota vody v celém zásobníku.
- Ochrana proti nízké hladině vody vypne spotřebič v případě, že je vody příliš málo.
- Teplotní čidlo zabráňuje přetřetí a přehřátí.

kód	litry	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1010,00



KULIČKY NA VAŘENÍ SOUS-VIDE - 500 KS

- Vyrobeno z polypropylenu.
- Snižuje odpařování a rozstříkávání vody během vaření, a tím snižuje tepelné ztráty.
- Pomáhá udržet sáčky sous vide pod vodou.
- Lze použít při teplotách do 110 °C.
- Průměr koule: ø20 mm.
- Baleno po 500 kusech v praktickém sáčku pro snadnou přepravu.

kód	mm	€
551998	ø20	27,00



551998





221129



221136

SOUS VIDE VAŘIČ 30

- Tělo vyrobené z PPO.
- Topné těleso z nerezové oceli.
- Vhodné pro 30l kontejner s minimální výškou 200 mm.
- Časovač: 5 min-99 h 59 min (intervaly 1 min).
- Nastavení teploty: 5-90 °C (v krocích po 0,1 °C).
- Možnost přepnutí jednotky teploty mezi °C a °F.
- Ochrana před přehřátím a suchým ohřevem.
- Značení minimální a maximální hladiny vody.



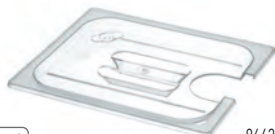
kód	litry	V	W	mm	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	111,00

SOUS VIDE VAŘIČ 50

- Tělo je vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
- Topný článok vyrobený ze slitiny niklu pro extra odolnosť.
- Vhodné pro 50l nádobu s minimální výškou 200 mm.
- Časovač: 5 min-99 h 59 min (intervaly 1 min).
- Nastavení teploty: 5-95 °C (v intervalech 0,1 °C).
- Možnost přepnutí jednotky teploty mezi °C a °F.
- Ochrana proti přehřátí a ochrana proti suchému ohřevu.
- Značení minimální a maximální hladiny vody.



kód	litry	V	W	mm	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	269,00



864210



VÍKO PRO POLYKARBONÁTOVÉ GN NÁDOBY S VÝŘEZEM PRO SOUS-VIDE CIRKULÁTOR

- S výřezem pro ponorné oběhové čerpadlo pro vaření sous-vide.
- Vhodné také pro nerezové GN nádoby Profi Line.

kód	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	16,50
864203	GN 1/1	530x325	22,00



864234



VÍKO PRO POLYKARBONÁTOVÉ NÁDOBY GN S VÝŘEZEM PRO CIRKULAČNÍ ČERPADLO SOUS VIDE

- S výřezem pro zařízení Sous Vide 221136
- Vhodné také pro nerezové GN kontejnery Profi Line

kód	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	16,50
864227	GN 1/1	530x325	22,00



221143

SOUS VIDE VAŘIČ 80

- Tělo je vyrobeno z nerezové oceli AISI 304.
- Topný článek vyrobený ze slitiny niklu pro extra odolnost, které je snadno rozebíratelné pro rychlejší schnutí.
- Vhodné pro 80l nádoby s minimální výškou 200 mm.
- Časovač: 5 min-99 h 59 min (intervaly 1 min).
- Nastavení teploty: 5-90 °C (v intervalech 0,1 °C).
- Možnost přepnutí jednotky teploty mezi °C a °F.
- Ochrana proti přehřátí a ochrana proti suchému ohřevu.
- Značení minimální a maximální hladiny vody.



kód	litry	V	W	mm	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	405,00



KULIČKY NA VAŘENÍ SOUS-VIDE - 500 KS

- Vyrobeno z polypropylenu.
- Snižuje odpařování a rozstříkávání vody během vaření, a tím snižuje tepelné ztráty.
- Pomáhá udržet sáčky sous vide pod vodou.
- Lze použít při teplotách do 110 °C.
- Průměr koule: ø20 mm.
- Baleno po 500 kusech v praktickém sáčku pro snadnou přepravu.

kód	mm	€
551998	ø20	27,00



551998





Odolný a efektivní

Silná konstrukce z nerezové oceli,
Polyamidový panel a rukojeť (SmartVide 9
je v celonerezovém provedení)

Velmi snadné používání

Jednoduchý a intuitivní ovládací panel
Uživatelsky přívětivý, vodotěsný 3,5"
barevný displej:
4 tlačítka a barevný displej TFT
3 režimy práce s časovačem
- nepřetržitě vaření,
- vaření s časovačem
- vaření se sondou

Přesný systém kontroly teploty s přesností na 0,01°C

Špičková přesnost na 0,01°C důležitá
pro vaření jemných pokrmů jako jsou
ryby, zelenina nebo ovoce

Cirkulátory SmartVide jsou vybavena
cirkulačním systémem, který dává vodu
do pohybu a udržuje konstantní teplotu
i ve velkých nádobách

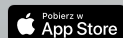


Bluetooth připojení pro maximální pohodlí a práci

- efektivní proces vaření s HACCP - po každém
zakončení práce je možné vyexportovat nebo
vytisknout záznam parametrů vaření pro každý cyklus

Možnost uložit si vlastní programy vaření a zobrazit
si aktuální postup vaření - teplotu a zbývající pracovní
dobu

Aktualizace továrních dat poskytnutá přímo od výrobce



PONORNÝ CIRKULÁTOR PRO VAŘENÍ METODOU SOUS-VIDE

sammic

- Cirkulátory SmartVide jsou inovativní zařízení umožňující přípravu pokrmů metodou sous vide
- Díky spolehlivé nerezové konstrukci se skvěle uplatní v profesionální gastronomii
- Precizní systém kontroly teploty umožňuje dosažení opakovatelných výsledků vaření za zachování chuťových předností, výživových hodnot a kvality a odpovídající textury potravin
- Speciální metoda vaření pokrmů ve vakuových sáčcích bez kontaktu vařených potravin s vodou pozitivně ovlivňuje posílení aroma, zmírňuje ztrátu jejich objemu a umožňuje použití v sáčku vzniklého vývaru k přípravě omáček
- Možnost aromatizování oleje, tuku nebo jiných potravin s pomocí techniky sous vide
- Na obsluhu nenáročný řídicí panel, intuitivní menu
- Voděodolný, barevný TFT displej ukazuje parametry vaření: čas, skutečnou a nastavenou teplotu
- Rozsah teploty: 5°-95 °C
- Přesnost měření: 0,01 °C
- Časovač: 1 min-99 h, gradace: 1 min
- Bluetooth připojení
- Dokoupitelná sonda
- Možnost změny výběru jednotek teploty: °C nebo °F
- Možnost kalibraže zařízení
- Autorestart
- Ukazatel minimální hladiny vody chrání cirkulátory před poškozením
- Pracovní režimy s časovačem – nepřerušovaná práce, nepřerušovaná práce s počítadlem času, se zadaným časem – sloužící k lepší organizaci práci
- Možnost uložení programů vaření přes Bluetooth



1180100



1180120



1180140



kód	název	V	kW	max. objem nádoby	mm	kg	€
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l nebo GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	1090,00
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l nebo GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	1390,00
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l nebo GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	1740,00



**Odolnost a výkon.**

5" barevná dotyková obrazovka.
Konstrukce z nerezové oceli.



**Extrémně jednoduché použití.
Jednoduchý a intuitivní ovládací panel.**
5" barevná dotyková obrazovka.
Snadné přepínání mezi °C a °F.

Optimalizace a uklidnění vaší práce.

Možnost připojení SmartVide X
k vyhřívánému kontejneru zkracuje
dobu zahřívání.
Tato funkce je obzvláště užitečná při
vaření nebo ohřívání velmi studených
nebo mražených potravin.



PONORNÝ CIRKULÁTOR NA VAŘENÍ SOUS VIDE SMARTVIDE X

sammic

- Cirkulátory SmartVide jsou inovativní zařízení umožňující přípravu pokrmů metodou sous vide
- Díky spolehlivé nerezové konstrukci se skvěle uplatní v profesionální gastronomii
- Precizní systém kontroly teploty umožňuje dosažení opakovatelných výsledků vaření za zachování chuťových předností, výživových hodnot a kvality a odpovídající textury potravin
- Speciální metoda vaření pokrmů ve vakuových sáčcích bez kontaktu vařených potravin s vodou pozitivně ovlivňuje posílení aroma, zmírňuje ztrátu jejich objemu a umožňuje použití v sáčku vzniklého vývaru k přípravě omáček
- Možnost aromatizování oleje, tuku nebo jiných potravin s pomocí techniky sous vide
- Na obsluhu nenáročný řídicí panel, intuitivní menu
- Voděodolný, barevný TFT displej ukazuje parametry vaření: čas, skutečnou a nastavenou teplotu
- Rozsah teploty: 5°-95 °C
- Přesnost měření: 0,01 °C
- Časovač: 1 min-99 h, gradace: 1 min
- Bluetooth připojení
- Dokoupitelná sonda
- Možnost změny výběru jednotek teploty: °C nebo °F
- Možnost kalibrace zařízení
- Autorestart
- Ukazatel minimální hladiny vody chránící cirkulátory před poškozením
- Pracovní režimy s časovačem – nepřerušovaná práce, nepřerušovaná práce s počítadlem času, se zadaným časem – sloužící k lepší organizaci práci

- Možnost uložení programů vaření přes Bluetooth
- Konstrukce, řídicí panel a držadlo vyrobeny z nerezové oceli
- Vhodný pro nádoby s max. obj. 56 l
- Silný motor s výkonem 2000 W
- Hmotnost netto: 4,4 kg
- Taška pro bezpečnou přepravu zařízení součástí balení (1180085)
- Izolovaná nádoba GN 2/1 (H)200 mm do cirkulátoru SmartVide X k zakoupení samostatně (1180075)
- Popisovač Janby Track Mini k označení sáčků a monitorování procesu vaření součástí balení



1180160

kód	název	V	kW	max. objem nádoby	mm	kg	€
1180160	SmartVide X	230	2	56 l or GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	2180,00



1180060

IZOLOVANÁ NÁDOBA GN 1/1 DO CIRKULÁTORU SMARTVIDE

- Viko k zakoupení samostatně (1180062 nebo 1180063)

kód	litry	mm	€
1180060	28	335x600x(H)288	489,00
1180065	56	660x600x(H)288	619,00



1180062

VÍKO NA NÁDOBU GN 1/1 DO SMARTVIDE

- Vyrobeno z nerezové oceli
- Vhodné pro standardní nádoby GN 1/1 a zvláštní izolovaná nádoby GN 1/1 Sammic do cirkulátoru SmartVide 7, 9, X

kód	mm	€
1180062	Viko na nádobu GN 1/1 do SmartVide 5	70,00
1180063	Viko na nádobu GN 2/1 do SmartVide 4 a 6	70,00
1180067	Viko na nádobu GN 2/1 do SmartVide 6, 7, 8 a 9	124,00

Ceny jsou vedeny bez DPH

JUDr. Milan Baláš
InterBA

339