

Dane aktualne na dzień: 11-04-2026 17:52

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/urządzenie-sous-vidé-p-12168.html>

## Urządzenie Sous-vidé

Cena brutto	<b>17 918,72 zł</b>
Cena netto	<b>14 568,07 zł</b>
Numer katalogowy	<b>00009346</b>
Kod producenta	<b>CSVT - 76 ET</b>
Producent	<b>RM Gastro</b>
Pojemność (l)	<b>20</b>
Zasilanie el# (V/Hz)	<b>230 V / 50 Hz</b>
Waga (kg)	<b>42</b>
Wymiary wanny (cm)	<b>51 x 31 x 18</b>
Wymiary (mm)	<b>600 x 700 x 280</b>
Moc (kW)	<b>2,4</b>
Zakres temp# (°C)	<b>0 - 90</b>
Ilość wanien	<b>1</b>

### Opis produktu

nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw; zaletą Sous-vidé jest perfekcyjnie przygotowana potrawa posiadająca naturalny smak, aromat oraz konsystencję, przy jednoczesnym zachowaniu pełnej wartości odżywczej; szczególnie dobre rezultaty można osiągnąć przy obróbce mięsa i ryb - mięso jest smaczne, delikatne i wilgotne, czego często nie da się osiągnąć przy tradycyjnym pieczeniu lub smażeniu na patelni; nie dochodzi do mieszania smaków (jak np. w piekarniku); dzięki Sous-vidé minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%