Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 16:54

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/urzadzenie-sous-vide-p-12168.html



Urządzenie Sous-vide

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

Opis produktu

nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw; zaletą Sous-vide 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-vide minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%