

Specyfikacje przetargów / karty danych

Zestaw do sous-vide i pasteryzacji do urządzeń nablatowych i podłogowych



Numer artykułu

60.76.316

Opis

Zestaw do sous vide i pasteryzacji umożliwia przyrządzanie potraw w woreczkach próżniowych z nadzorowaniem temperatury rdzenia.



Dzięki niezwykle cienkiej końcówce zestaw do sous-vide i pasteryzacji pozwala na użycie bez niszczenia próżni worków do sous-vide. Idealne akcesorium zapewniające dodatkowe możliwości produkcji i konserwowania żywności.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Z tego urządzenia można korzystać wyłącznie w celach komercyjnych, np. w kuchniach restauracyjnych, kuchniach dużych, przemysłowych w szpitalach, w szkołach oraz sklepach mięsnych. Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny. RATIONAL AG nie przejmuje odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Cechy

- Skrzynka przyłączeniowa USB z czujnikiem temperatury rdzenia do gotowania próżniowego sous vide oraz kabel USB ze specjalną, wodoodporną wtyczką
- Automatyczne sterowanie pięcioma inteligentnymi procesami pasteryzacji i czterema procesami gotowania sous vide w iCombi Pro za pośrednictwem interfejsu USB
- Możliwość zastosowania w trybie ręcznym we wszystkich piecach konwekcyjno-parowych wyprodukowanych po 05/2020 r.
- Możliwość zastosowania w wszystkich rozmiarach urządzeń, z wyjątkiem XS 6-2/3. W tym celu wymagany jest adapter USB

Specyfikacje techniczne

Przyłącze: Specjalna wtyczka do gniazda USB, wodoodporna

Typ	Długość (mm)	Szerokość (mm)	Wysokość (mm)
Kabla	1.250		
przylączyeniowego:			
Długość kabla	1.260		
czujnika temperatury rdzenia sous vide:			
Uchwyt magnetyczny:	52	266	10
Uchwyt czujnika temperatury rdzenia:	73	267	31

Materiał

Skrzynka przyłączeniowa USB:	Tworzywo sztuczne PA6 Durethan
Uchwyt na czujnik temperatury rdzenia:	Stal szlachetna
Uchwyt magnetyczny do skrzynki przyłączeniowej:	Stal szlachetna
Czujnik temperatury rdzenia:	Stal szlachetna

Wyposażenie/Zakres dostawy

- Czujnik temperatury rdzenia sous vide
- Uchwyt magnetyczny
- Skrzynka przyłączeniowa USB
- Uchwyt do bezpiecznego przechowywania czujnika temperatury rdzenia, gdy nie jest on używany

Specyfikacje przetargów / karty danych

Zestaw do sous-vide i pasteryzacji do urządzeń nablatowych i podłogowych



Wskazówka

- Artykuł nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal ani w połączeniu z iCombi Combi-Duo w wersji morskiej
- Podłączany na zewnątrz czujnik temperatury rdzenia wraz ze skrzynką przyłączeniową USB można stosować tylko w połączeniu z iCombi Pro (z wyjątkiem typu XS) lub iCombi Classic.
- Możliwość zamówienia dodatkowo: Zestaw przedłużający do bezpiecznego i higienicznego montażu oraz elastycznego zastosowania czujnika temperatury rdzenia USB w innym systemie gotowania iCombi, art. nr 60.76.876