

SANDRA

DER EINGEBAUTE THERMALISIERER FÜR DEN PRIVATKÜCHENBEREICH.

Immer mehr Menschen stellen höchste Ansprüche an ihre Küche. Dabei sind nicht nur Design und Qualität von Bedeutung, sondern zunehmend auch innovative Küchentechniken und Zubereitungsarten. Küchenverfahren wie z. B. das Vakuumgaren (Sous-Vide) werden deshalb auch im Privatbereich immer wichtiger. In diesem Zusammenhang ergeben sich für Hersteller und Planer von Küchen und Küchengeräten ganz neue Möglichkeiten und Umsatzpotenziale in der Küchenausgestaltung für ihre Kunden.

Mit dem Modell „Sandra“ bieten wir erstmals einen Thermalisierer an, der sich optisch und technisch perfekt in nahezu jede Küchenarbeitsplatte integrieren lässt. Frischeprodukte können so ohne Wasser- und Vitaminverlust schonend und perfekt auf den Punkt gegart werden. Die neue „Sandra“ wurde in Zusammenarbeit mit führenden Köchen Europas entwickelt. Die Technik entstammt dem Profibereich, entspricht den höchsten Qualitätsanforderungen und kann kostengünstig betrieben werden.

Technische Daten

14 Liter Wasserbad

Bis zu 5 kg Produkt garen

2/3 Gastronorm

Beckengröße (B x L x H/mm): 354 x 325 x 200

Stromanschluss: 230V/1Ph+N+PE/50Hz

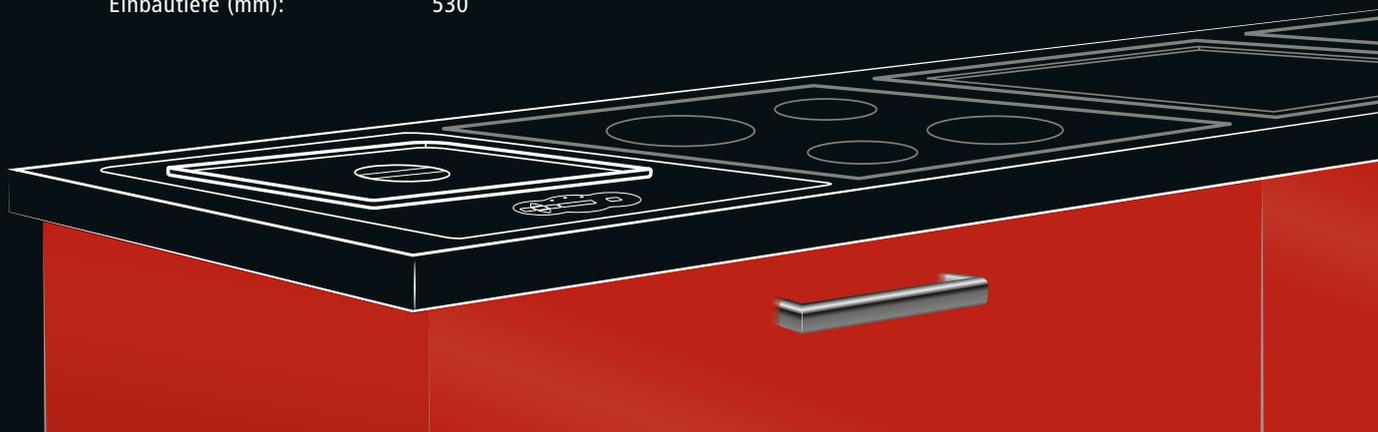
Leistung (kW): 0,9

Gewicht (kg): 11

Einbaubreite (mm): 380

Einbauhöhe (mm): 230

Einbautiefe (mm): 530



SOUS-VIDE

GAREN UNTER VAKUUM – FÜR ECHE GENIESSER UND GOURMETS.

Es klingt wie ein Zauberwort: „Sous-Vide“, Niedertemperatur oder einfach Vakuumgaren. Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst wird vakuumiert und dann bei niedriger Temperatur schonend gegart – manchmal länger als 24 Stunden. Unvergleichliche Aromen und Texturen – problemloses Garen auf den Punkt ohne Garverluste. Das Ergebnis sind Produkte in einer Qualität, die mit anderen Kochtechniken nicht zu erreichen sind. Einige der weltweit besten Köche schwören deshalb auf die schonende Garmethode.

DAS RICHTIGE WERKZEUG

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Lösungen und Produkten rund um die Themen Vakuumieren, Thermalisieren und Garen unter Vakuum (Sous-Vide) für Fleisch, Gemüse, Obst oder Fisch. Für alle unsere Produkte gelten höchste Qualitätsanforderungen mit kostengünstiger Betriebsweise. Weitere Produkte finden Sie in unseren Katalogen oder auf unseren Homepages.

Bis zu 2 kg
Produkt verpacken.



GOURMET SAVER
Vakuuierer

Bis zu 2 kg
Produkt garen.



EMILY
Thermalisierer

SOUS VIDE – DER LEICHTE EINSTIEG IN DIE SANFTE GARTECHNIK.

Dieses Buch, exklusiv von unserem Koch Hubertus Tzschirner für uns erstellt, erläutert umfassend und fundiert Theorie und Grundlagen des Vakuumgarens, stellt das nötige Equipment vor und bietet mit über 60 kreativen Rezeptideen den perfekten Einstieg in die Gartechnik der Extraklasse. Für Planer und Hersteller von Küchen und Küchengeräten eignet es sich daher bestens als Unterstützung des Abverkaufs im Privatkundenbereich. 256 Seiten; Format: 24 x 28 cm.

NEU:
Bei uns erhältlich!

