

Dane aktualne na dzień: 02-05-2024 13:54

Link do produktu: <https://pavolt.pl/pakowarka-prozniowa-dz300-p-989.html>



Pakowarka próżniowa DZ300

Cena	4 200 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin

Opis produktu

Pakowarka próżniowa DZ 300

Zalety pakowania próżniowego:

- zabezpieczenie przed wpływem niekorzystnych warunków zewnętrznych co uniemożliwia rozwój bakterii tlenowych
- wydłużenie kilkakrotnie okresu przydatności do spożycia
- zyski związane z ograniczeniem psucia produktów
- opakowanie zapewnia apetyczny wygląd i smak
- wygoda w transporcie
- szybkość użycia zapakowanych produktów (w porównaniu z produktami zamrożonymi)

Parametry techniczne:

Model : DZ-300
Wielkość komory: 390 x 295 x 50 mm
Wymiary zgrzewu: 260 x 8 mm
Typ zgrzewu: pojedynczy rząd
Max długość produktu: 330 mm
Max wysokość produktu: 120 mm
Napięcie: 220/50 60 Hz
Wymiary: 495 x 340 x 375 mm
Waga: 37 kg
Waga z opakowaniem: 45 kg
Wydajność pompy próżniowej 8m3/h
Zużycie prądu: 700 W
Moc silnika: 370 W
Wymiary skrzyni: 600 x 420 x 480 mm

Urządzenie jest nowe posiada 12 miesięczną gwarancję
Do zakupu dołączamy paragon lub FV

W zestawie

- olej, lejek

-
- taśma kanthal
 - teflon
 - tacka
 - literki do nabijania daty na zgrzewie
 - uszczelka pokrywy

Zastosowanie:

Pakowarka próżniowa ma zastosowanie w :

1. przemyśle spożywczym do pakowania takich produktów jak:
 - mięso surowe, przetworzone (np. wędliny)
 - półprodukty, przetwory mączne, sery
 - płyny, warzywa, owoce
2. Przemysłu elektronicznym
3. Przemysłu chemicznym, medycznym itp.

Cechy :

- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przezroczysta pokrywa umożliwia obserwację procesu pakowania
- czytelny i prosty w obsłudze panel sterowania
- małe gabaryty i elegancki design
- proces pakowania trwa kilkadziesiąt sekund, wystarczy ustawić parametry : czas wypróżniania, czas zgrzewania temperaturę zgrzewania
- możliwość pakowania produktów mokrych ,suchych, twardych, miękkich, płynnych , produktów pyłących.

- Szczególne wykorzystanie w kuchni molekularnej – **METODA SOUS VIDE**

„Metoda ta polega na zapakowaniu produkty próżniowo a następnie gotowaniu go w wodzie. Smak potraw jest bardziej wyjątkowy i delikatny a ich struktura pozostaje nienaruszona. Co więcej, technika ta sprzyja zachowaniu witamin i mikroelementów oraz nie wymaga tak wielu przypraw i ziół jak przy tradycyjnym gotowaniu. Wynika to z faktu, że naturalne soki są zatrzymywane w potrawach.

*W odróżnieniu od tradycyjnego gotowania w wodzie, **sous vide** to gotowanie w gorącej wodzie znacznie poniżej temperatury wrzenia czyli 100°Celsiusza. Dokładna temperatura uzależniona jest od rodzaju mięsa lub warzyw. Poniżej przedstawiam przykładowe temperatury gotowania sous vide dla poszczególnych produktów:*

cielęcina	65 – 68 °C
ryba	58 – 60 °C
wołowina	58 – 60 °C
wieprzowina	65 – 66 °C
drób	65 – 71 °C
warzywa	80 – 85 °C

Gotowaniu zazwyczaj towarzyszy „wszędobylski” zapach, który nie dla każdego jest przyjemny, oraz podwyższona temperatura i skraplająca się para wodna. W sous vide tego nie ma, zapakowane potrawy są gotowane w niższej temperaturze a aromat jak i soki zostają w plastikowym worku.

Pakowanie jedzenia w próżni, gdzie w środku znajduje się ciśnienie atmosferyczne powstałe podczas pakowania sprzyja lepszej osmozie pomiędzy składnikami znajdującymi się w woreczku. Usprawniły i ulepszyły się dzięki temu techniki wędzenia i marynowania, a kucharze mogą używać mniej przypraw.

Sous vide zaaprobowali nie tylko profesjonaliści czyli szefowie najlepszych restauracji na świecie lecz również amatorzy niezwiązani na co dzień z gastronomią. Wśród kucharzy powstają opinie, że sous vide wkrótce zmieni charakter wszystkich dań gotowanych.”