

A katalógusban közölt képek a szöveghez képest eltérhetnek.
Az árak a készlet erejéig érvényesek!
Az árak a szállítási költséget nem tartalmazzák!



GASTRO
shop



Sous-Vide-Solutions

Culinary equipment for "Sous-Vide" and "Cook & Chill"

Julabo



211 600,-

ED 19

Cikkszám:
JU-9115000



223 950,-

Kérje képviselőink segítségét az Ön igényeinek megfelelő

Sous-Vide

rendszer kiválasztásához.

- sokkolás
- főzés
- vákuumolás
- melegítés

Minicooker



Professzionális turmixgép. 5 kg-os tare funkció mérleggel ellátva.

Sebesség kapcsolóval, praktikus 2 literes üvegtartállyal, fedővel.

Indukciós fűtéssel, amely megfelel a kívánt hőmérséklet eléréséhez szükséges időt. Könnyen szétzerelhető – így gyorsan tisztítható.

Potenciómérővel a 120°C-os főzéshez.

Cikkszám: SI-40880002



332 100,-

Soft-cooker

Precíziós melegítő hőmérséklet szabályzással és kijelzéssel.

20°C-ról 100°C-ra melegít 0,03°C pontossággal.

Cirkulációs szivattyú segíti elő a legjobb hatékonyságot.

Biztonsági kapcsolóval ellátva, amely lekapcsolja a gépet veszélyhelyzet esetén.

Cikkszám: SI-69050002

SIRMAN

Pacojet

A modern technika egyik remekműve, világszerte új szabadalom, nélkülözhetetlen vezető professzionális gépezet a vendéglátóiparban. Minőségi alapanyagokat használtak a gyártáshoz, nikkkel-króm tartozékok, valamint kompakt összeszerelés. Az új technikának köszönhetően egyedülálló az osztályában:

vág, pépesít, habosít, masszát és pástétomot készít különböző alapanyagokból, sorbet-et és jégkrémet készíthetünk fagyott hozzávalókból.

Cikkszám: SI-69010002



815 960,-