TISCHMASCHINE MELANIE

JETZT NEU! 24 MONATE GEWÄHRLEISTUNG

Ideal für jeden Einsatz

Der Gourmet-Thermalisierer wurde in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Köchen für den Dauerbetrieb in Küchen entwickelt und optimiert.

Produktvorteile

- Kompakt und formschön
- Kleine Stellfläche bei großem Volumen
- Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Leicht verständliches Bedienfeld
- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Thermalisierer hat keine Pumpe, damit ist das Wasserbad langlebig, wartungs- und verschleißfrei
- Micro-Controller-Steuerung
- Temperaturgenauigkeit durch PID-Regler
- Die Temperatur ist an der Steuerung in 0,1 Grad Schritten einstellbar
- Temperatur-Einstellungsbereich: +25 °C bis +85 °C
- Hochwertiges Edelstahlgehäuse mit Edelstahldeckel
- Optimale Wärmeverteilung durch konvektive Wasserumwälzung
- Effizient – Energieeinsparung gegenüber Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
- Hohe Heizleistung durch die Flächenheizung am ganzen Wannenboden. Dadurch wird eine gleichmäßige Temperaturverteilung im ganzen Becken erzielt, auch bei der Verwendung von Abtrenngitter (optional)
- Da keine störenden Heizspiralen im Behälter sind sowie durch die oberflächenveredelte Wanne, ist der Thermalisierer leicht zu reinigen
- Serienmäßiger Trockenlaufschutz mit automatischer Abschaltung der Heizung, sobald der Wasserpegel nicht mehr ausreicht
- Programmierbarer akustischer Timer bis 99 Stunden einstellbar / Auflösung 1 Minute
- Optimale Energieeffizienz durch sehr gute Wärmeisolation und Edelstahldeckel
- Zwei Betriebsarten:
  a. Nur Temperatur vorgeben
  b. Temperatur und Zeit vorgeben, mit akustischem Signal
- Umschaltmöglichkeit von °C auf °F
- Programmierbare Vorlaufzeit einstellbar. Maschine startet dann automatisch zu dem gewünschten Zeitpunkt
- Jedes Gerät wird im Werk kalibriert (2-Punkt-Kalibrierung), damit die Temperaturgenauigkeit gewährleistet ist
- Intuitive Bedienung des beleuchteten Displays mit großen Drucktasten und eindeutigen Symbolen
- Spritzwassergeschützte Folientastatur
- Professionelle und kundengerechte Bedienungsanleitung
- Volle Nutzbarkeit des ganzen Behälters, da von außen beheizt
- 230 Volt, kein Starkstromanschluß notwendig
- Kein Übergaren möglich, da das Produkt nicht direkt mit der Heizspirale in Kontakt kommen kann
- Spezielle Dämmung des Gehäuses gegen Wärmeverlust: für bessere Energieeffizienz und konstantes Garen

Bis zu 9 kg Produkt garen!



MELANIE

Technische Daten	MELANIE
Wasserbad in Liter	23
Gastronorm	1/1
Außenmaße (B x T x H / mm)	325 x 565 x 275
Beckeninnenmaß (B x T x H / mm)	297 x 504 x 200
Stromanschluss	230V / 1Ph+N+PE / 50Hz
Leistung ab (kW)	1,6
Leergewicht (kg)	8,5

ZUBEHÖR

Wir bieten ein umfangreiches Sortiment an praktischem Zubehör, womit Sie Ihre Gourmet-Thermalisierer erweitern können.



Abtrenngitter

Sie möchten vakuumierte Ware mit unterschiedlichem Garbeginn oder verschiedenen Garzeiten aber gleicher Temperatur gleichzeitig garen? Mit den Abtrenngittern für die Thermalisierer können Sie Ihr Bad unterteilen und die Beutel mit den unterschiedlichen Garzeiten so einfacher auseinanderhalten. Ideal für den Einsatz im À-la-carte-Geschäft.



Anti-Dampf-Kugeln

Die Wasseroberfläche des Gourmet-Thermalisierers kann vollständig mit den Anti-Dampf-Kugeln (Schwimmkugeln) aus Polypropylen bedeckt werden, dadurch können die Wärme- und Verdunstungsverluste erheblich reduziert werden.



Sous-Vide-Etikett, wasserfest

Mit den wasserfesten Sous-Vide-Etiketten können Sie Ihre Beutel optimal beschriften und haben dadurch eine optimale Überwachung der Produkte.



Abdeckgitter

Durch das Eigengewicht des Abdeckgitters können Sie Ihre Vakuumbeutel während des ganzen Garvorgangs unter Wasser halten. Damit wird ein gleichmäßiger Garprozess im Lebensmittel über die gesamte Garzeit garantiert. Einfach auf den Beckenrand legen. Max. 3 Stück für Melanie erhältlich.

