



Termostat gastronomiczny serii Kitchenland TG do gotowania potraw pakowanych w woreczkach próżniowych w systemie Sous-vide. Użyty do tego system gotowania próżniowego wynaleziony został w połowie lat 70-tych przez Georgesa Pralusa. Ta technika gotowania pozwala na zachowanie pierwotnego wyglądu i struktury potrawy podczas gotowania. Witaminy oraz minerały zawarte w danych potrawach nie ulatniają się jak przy procesie normalnego gotowania, co również pozwala na zachowanie walorów smakowych, a gotowanie nie wymaga wielu ziół i przypraw jak przy klasycznym gotowaniu. Również sprzyja to dokładniejszemu wędzeniu i marynowaniu. Użytkownik również ma precyzyjną kontrolę temperatury w jakiej produkty są gotowane.

CHARAKTERYSTYKA:

- Prosty w obsłudze panel sterowania z czterocyfrowym wyświetlaczem LED.
- Zadanie i odczyt temperatury z rozdzielczością 0,1 stopnia Celsjusza.
- Zakres od temp. otoczenia do 90,0 st. C.
- Utrzymanie temperatury w łaźni z dokładnością lepszą niż 0,3 stopnia C.

Struktura potraw gotowanych w tej metodzie zostaje nienaruszona i nie dochodzi do wycieku soku komórkowego. Mięsa jak i warzywa czy też jajka gotowane w próżni zachowują delikatniejszy smak, i konsystencję. Potrawy mogą zostać przygotowane wcześniej i przechowywane przez dłuższy okres czasu dzięki pakowaniu próżniowemu.

Każda potrawa wymaga innej precyzyjnej temperatury gotowania (zazwyczaj w przedziale 60-70 st. C)

Dotychczas stosowane urządzenia stanowiły barierę cenową dla wielu zainteresowanych. Termostaty gastronomiczne serii Kitchenland TG pomimo wysokich parametrów technicznych, oferowane są w bardzo korzystnej cenie, a tym samym stają się coraz łatwiej dostępne rynku, co umożliwi rozpowszechnienie systemu Sous-vide wśród potencjalnych użytkowników.



Dane techniczne termostatów gastronomicznych serii Kitchenland

TYP	TG 8P	TG 10P	TG 19P	TG 25P
Wymiary użytkowe wanny DxSxG w mm.	235x160x150	235x160x200	295x360x150	295x360x200
Wymiary zewnętrzne DxSxW w mm.	265x325x224	265x325x274	325x530x224	325x530x274
Napięcie zasilania (V)	230 VAC			
Pojemność całkowita (l)	8	10	19	25
Pobór mocy (W)	600	800	1000	1400
Zakres pracy w st. C	Od + 5 st. C powyżej temperatury otoczenia- 90,0 st. C			
Stabilizacja temperatury	+/- 0,3 st. C			
Rozdzielczość	0,1 st. C			
Wyświetlacz	4 cyfry LED			

Urządzenia serii Kitchenland TG są wykonane na bazie powszechnie stosowanych termostatów laboratoryjnych, i zostały zaadaptowane do systemu Sous-vide. Urządzenie składa się z głowicy termostatyzującej, z systemem cyrkulacji wody wewnątrz zbiornika, co zapewnia równomierny rozkład temperatury w całej objętości, oraz wysoką stabilizacją temperatury. Urządzenie wykonane jest z materiałów umożliwiającymi ich kontakt z żywnością.

Głowica termostatyzująca osadzona jest na transparentnej waniencie poliwęglanowej co pozwala na obserwację gotowanych potraw. Urządzenie posiada zabezpieczenie przed pracą bez wody, z jednoczesną blokadą grzania. Prosta i intuicyjna obsługa urządzenia umożliwia gotowanie przez każdego użytkownika.

