

Коммерческое предложение от 22.10.2025

Ротационный кипятильник (термостат) PolyScience HydroPro (с щупом)

Цена с НДС: 91 406 руб.

Артикул: **736625**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Тип	погружной
Мощность, кВт	1.49
Ширина, мм	170
Глубина, мм	93
Высота, мм	371
Вес (без упаковки), кг	2
Вес (с упаковкой), кг	3.2

Ротационный кипятильник [PolyScience HydroPro](#) предназначен для приготовления различных блюд по технологии Sous Vide, сохраняя все важные микроэлементы продуктов, на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена защитой от перегрева, индикаторами аварийных сигналов, неисправностей и уровня воды, гладкой водонепроницаемой конструкцией, быстроразъемным зажимом и магнитным импеллером.

В комплекте щуп.

Технические характеристики:

- Объем: 45 л
- Количество скоростей: 3
- Максимальная температура: 90°
- Скорость потока: 17 л / мин.
- Мощность спирали: 1,485 кВт
- Безопасность при низком уровне жидкости
- Ножка с регулируемым направлением потока на 360°

Этапы работы технологии Sous Vide:

- Мясные продукты поджариваются на гриле перед упакованием. Благодаря приготовлению под вакуумом используется минимальное количество специй
- Приготовленные продукты необходимо положить в вакуумный пакет. Затем пакет помещается в вакуумный упаковщик. Аппарат производит удаление воздуха и запайку пакета
- Продукт в вакуумной упаковке нагревается за установленное время и при заданной температуре. В пароконвектомате нужно установить режим низкотемпературного пара, чтобы температура варьировалась от 65 до 100 °С. Контроль за приготовлением осуществляется с помощью термощупа
- Шоковое охлаждение происходит в аппаратах скоростного охлаждения для того, чтобы остановить процесс приготовления и предотвратить размножение бактерий. Предпочтительная температура после охлаждения варьируется от 0 до 3 °С
- Маркировка пакета с содержащейся информацией:
 - Содержимое упаковки
 - Дата изготовления
 - Использовать до
 - Вес
 - Информация по регенерации / восстановлению (время и температура)
 - Температура хранения
- Продукты должны храниться при температуре от 0 до 2 °С. При использовании многослойных мешочков NOD 116, блюда можно хранить даже в морозильнике
- Разогрев (регенерация). Наиболее часто разогревают продукты в пароконвектомате. Большинство аппаратов оснащены режимом регенерации

Особенности:

- Защита от внешних загрязнений и болезнетворных микроорганизмов
- Биологическая стабилизация продукта при температуре от 0 до 3 °С
- Прекращение окисления и сохранение органолептических свойств
- Защита от случайных повреждений и порчи
- Простота операции регенерации готовых блюд — не требуется наличие высококвалифицированного персонала
- Обеспечение более длительных сроков хранения без потери качества
- Возможность одновременного приготовления разных продуктов
- Экономия сырья благодаря уменьшению весовых потерь на этапе тепловой обработки (например, при работе с мясом потери снижаются на 80%)
- Более эффективное энергопотребление (регенерация длится меньше, следовательно, расходуется меньше энергоресурсов)

Срок годности продуктов при технологии приготовления Sous Vide:

- Рыба: 4-6 дней
- Говядина: 25-30 дней
- Телятина: 25-30 дней
- Свинина: 15-18 дней
- Мясо птицы: 10-18 дней
- Овощи: до 45 дней

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.