

« un Service à la mesure de vos Attentes »

## Concept « Cuisson Sous-Vide »



- Augmente le temps de conservation des aliments cuisinés ou crus sans perte de poids.
- Les différentes phases sont contrôlées par un micro-processeur qui permet de régler exactement le niveau de vide désiré à l'intérieur de la chambre.
- Vide extra: permet de programmer un temps de vide supplémentaire une fois que l'on a atteint la valeur de 99%.
- Programmation facile. Mémoire avec 10 programmes.
- Carter et chambre en inox.
- Visualisation de compteur de temps pour le changement d'huile.

### THERMO-PLONGEUR POUR CUISSON DE POUCHES SOUS-VIDE

La cuisson sous vide à température contrôlée est désormais une technique indispensable dans n'importe quelle cuisine de pointe. Il s'agit d'une technique culinaire toujours plus plébiscitée pour ses avantages : qualité du produit, bénéfices économiques et gain d'organisation.

Sammic propose une vaste gamme de cuiseurs sous-vide en termes de capacités et usages, qui inclut un modèle portable avec agitateur et des cuiseurs au bain-marie,



### CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Blitz est la cellule de refroidissement/le congélateur ergonomique et efficace : le panneau de contrôle permet une lecture sous n'importe quel angle et le bandeau LED Easy View met en évidence les cycles de refroidissement. Réduction de la consommation d'énergie grâce au programme IFR et possibilité de choisir pour tous les types de programmes automatisés la charge - en ajustant la puissance à la nature des aliments et/ou à la quantité de nourriture.



En acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane haute densité sans utilisation de CFC d'une épaisseur de 55 à 80 mm, la ligne de cellules de refroidissement rapide/congélateurs Chillstar offre une isolation thermique élevée. Avec carte électronique HACCP-TOP et écran LCD