

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/urządzenie-do-gotowania-sous-vide-yg-04730-yato-p-14136.html>

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA SOUS-VIDE YG-04730 YATO

Cena brutto	613,77 zł
Cena netto	499,00 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-04730
Kod producenta	YG-04730
Kod EAN	5906083025389
Producent	YATO

Opis produktu

Cyrkulator do gotowania sous vide YATO YG-04730

Urządzenie do precyzyjnego gotowania metodą sous vide w niskich temperaturach. Przenośny cyrkulator z funkcją mocowania w garnkach o wysokości 19-25 cm, zaprojektowany do przygotowywania potraw w workach próżniowych z zachowaniem pełni składników odżywczych i aromatu.

Zakres temperatur 5-99°C (co 0,1°C)

Timer 0-99 min (co 1 sek.)

Minimalna średnica naczynia 24 cm

Zasilanie 230 V~ 50 Hz

Charakterystyka cyrkulatora sous vide YATO

Precyzyjna regulacja temperatury

Zakres 5-99°C z dokładnością do 0,1°C umożliwia precyzyjne dopasowanie parametrów gotowania do rodzaju produktu. Temperatura jest utrzymywana w sposób ciągły dzięki systemowi cyrkulacji, co zapobiega nierównomiernemu nagrzewaniu charakterystycznemu dla tradycyjnych metod.

Uniwersalne mocowanie w naczyniach

Konstrukcja z zaciskiem przystosowana do garnków i pojemników GN o wysokości 19-25 cm i minimalnej średnicy 24 cm. Niski profil urządzenia minimalizuje szczelinę między naczyniem a pokrywką, ograniczając parowanie wody podczas długotrwałego gotowania.

Wydajna cyrkulacja wody

System wymuszania obiegu wody zapewnia równomierne rozłożenie temperatury w całej objętości naczynia. Eliminuje to punkty o różnej temperaturze, gwarantując jednaki stopień przygotowania wszystkich produktów w pojemniku.

Zabezpieczenia pracy

Alarm niskiego poziomu wody ostrzega o konieczności uzupełnienia płynu. Ochrona przed pracą na sucho automatycznie wyłącza urządzenie, gdy poziom wody spadnie poniżej minimalnego, zabezpieczając grzałkę przed uszkodzeniem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04730
Producent	YATO
Zakres temperatur	5-99°C (regulacja co 0,1°C)
Zakres timera	0-99 minut (regulacja co 1 sekundę)
Wysokość kompatybilnych naczyń	19-25 cm
Minimalna średnica naczynia	24 cm
Typ naczyń	Garnki, pojemniki GN
Wyświetlacz	LCD
Zasilanie	230 V~ 50 Hz
Zabezpieczenia	Alarm niskiego poziomu wody, ochrona przed pracą na sucho
Konstrukcja	Przenośna z mocowaniem zaciskowym

Zastosowanie metody sous vide

- Przygotowanie mięs z zachowaniem soczystości i równomiernym wysmażeniem
- Gotowanie ryb i owoców morza bez ryzyka przesuszenia
- Pasteryzacja jaj w kontrolowanej temperaturze
- Przygotowywanie warzyw z zachowaniem tekstury i wartości odżywczych
- Marynowanie produktów pod próżnią w podwyższonej temperaturze
- Przygotowanie deserów i kremów o jednolitej konsystencji
- Długotrwałe gotowanie produktów wymagających rozbicia tkanki łącznej
- Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej do przygotowania dań à la carte

Obsługa i użytkowanie

Panel sterujący z wyświetlaczem LCD

Intuicyjny interfejs umożliwia ustawienie temperatury z dokładnością do 0,1°C oraz zaprogramowanie czasu gotowania z dokładnością do 1 sekundy. Wyświetlacz LCD prezentuje bieżące parametry pracy, co pozwala na bieżącą kontrolę procesu gotowania.

Przed rozpoczęciem pracy należy zamocować cyrkulator na krawędzi naczynia za pomocą zacisku, upewniając się, że urządzenie jest stabilnie osadzone. Minimalna głębokość wody w naczyniu musi być zgodna z oznaczeniem na korpusie cyrkulatora.

Po zaprogramowaniu parametrów urządzenie automatycznie nagrzewa wodę do zadanej temperatury i utrzymuje ją przez określony czas. System cyrkulacji zapewnia ciągły ruch wody, eliminując różnice temperatur w pojemniku.

Kompatybilność z naczyniami

Cyrkulator współpracuje z garnkami o wysokości 19-25 cm i minimalnej średnicy 24 cm. Może być montowany w standardowych garnkach kuchennych oraz profesjonalnych pojemnikach gastronomicznych GN. Niski profil konstrukcji pozwala na przykrycie naczynia pokrywką z minimalną szczeliną.

Zasada działania gotowania sous vide

Metoda sous vide polega na gotowaniu produktów zapakowanych próżniowo w workach foliowych w ściśle kontrolowanej, niskiej temperaturze. W przeciwieństwie do tradycyjnych metod, gdzie temperatura wody lub powietrza znacznie przekracza docelową temperaturę produktu, w sous vide temperatura otoczenia odpowiada dokładnie pożądanej temperaturze wewnętrznej potrawy.

Cyrkulacja wody zapewniana przez urządzenie eliminuje zjawisko stratyfikacji termicznej, czyli powstawania warstw o różnej temperaturze. Dzięki temu wszystkie produkty w naczyniu są gotowane w identycznych warunkach, niezależnie od ich położenia.

Długi czas gotowania w niskiej temperaturze pozwala na rozbicie tkanki łącznej w mięsach bez przesuszenia włókien mięśniowych. Pakowanie próżniowe zapobiega utracie aromatów i soków, które w tradycyjnym gotowaniu przechodzą do wody lub odparowują.

Produkty komplementarne

Do pełnego wykorzystania możliwości cyrkulatora sous vide zaleca się stosowanie profesjonalnych worków próżniowych oraz pakowarki próżniowej. Warto również zaopatrzyć się w pojemniki o odpowiednich wymiarach oraz termometry kontrolne do weryfikacji temperatury produktów.