

НОВИНКА



VAC-STAR★

Будущее кулинарии уже здесь:

Vac-Star теперь в продаже!



Легендарное швейцарское качество с VAC-STAR!

Мы рады представить вам продукцию от ведущего швейцарского производителя вакуумного и Sous Vide оборудования — VAC-Star!

Благодаря более чем 40-летнему опыту в профессиональной кухонной технике, VAC-Star стал надёжным и инновационным партнёром для ресторанов, кафе и гурманов со всего мира.

VAC-STAR это:

- *Непревзойденное швейцарское качество;*
- *Длительный срок службы;*
- *Производство в центре Европы, где лучшие инженеры создают вакуумное и су-вид оборудование на фабрике Frimark CZ;*
- *Искренняя любовь к кулинарии.*

Среди новинок в ассортименте бренда представлены:



Погружной ротационный термостат SousVide Chef 2 Classic

С этим термостатом каждый ваш кулинарный эксперимент превратится в удивительное путешествие в мир гастрономии. Мощность 1300 Вт обеспечит нежное и равномерное приготовление ингредиентов и блюд, а температурная стабильность 0,1 °C позволит добиться идеальной точности в каждом рецепте.

арт.: 7022121 / SVC_Classic_sw-EU



Водяная баня CSC-Compact Vac-Star

Предлагает высокий уровень прецизионного контроля. С мощностью 600 Вт и точностью $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$, она создаёт идеальные условия для приготовления блюд методом Sous Vide. Размеры 339x275x271 мм обеспечивают достаточное пространство для интенсивной работы, а внутренний объём 9 л позволяет приготовить порции различного размера с высокой точностью.

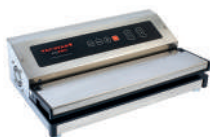
арт.: 7051206 / MA-09cpt-EU



Водяная баня CSC-Medium Vac-Star

С мощностью 1000 Вт и точностью контроля $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$, CSC-Medium предоставляет бескомпромиссную платформу для создания выдающихся блюд. Размеры 365x339x271 мм и внутренний объём 14 л обеспечивают простор для кулинарных экспериментов различной сложности.

арт.: 7051207 / MA-14medi-EU



Бескамерный вакуумный упаковщик Vac-Star Easy Pro

Потребляемая мощность 300 Вт и промышленная герметизация шва длиной 36 см обеспечивают надёжную упаковку и сохранение качества ингредиентов. С размерами 415x253x127 мм и глубиной вакуумной камеры 25 мм, этот упаковщик предоставляет надёжное решение для профессиональной и домашней кулинарии.

арт.: 7051208 / MApro-EU