



## Sous-Vide Chef termékeinkről:

*A Sous-Vide teljes elterjedésében az jelentett eddig gondot, hogy az eszközök importból származva meglehetősen borsos áron voltak kaphatók, a garancia érvényesítése komoly gondot okozott, az alkatrészellátás bizonytalan volt. Az áttörést a saját gyártású Sous-Vide Chef jelentette, melyek nagy gyakorlati tapasztalat utáni fejlesztőmunkával tökéletesítettek és a hazai éttermek igényeire és anyagi lehetőségeire szabva.*

3 típusú hőkezelő eszköz alkalmazható nagy biztonsággal a sous-vide technológia alkalmazásához.

1. Az első az úgynevezett **Sous-Vide Chef GS-1000** Roner, azaz a labortechnika számára kifejlesztett temperáló eszköz. Szükséges hozzá egy hőszigetelt kád, melybe az eszközt helyezük. Nagy precizitással temperálja és áramoltatja a vizet a termék körül. Hőeltérése mindössze 0,1 °C . A merülő kivitelnél GS-1000 jól látható a fűtőpatronon lerakódott vízkő a tisztítása is kisebb odafigyelést igényel. Folyamatos igénybevételre alkalmas, 50 liter víz pontos temperálására alkalmas, nagyobb szivattyús változatban is gyártható, mely 80 literig tartja pontosan a hőt.



A szakszerűen hőszigetelt kád, melybe a Roner helyezhető speciális felfogatással, garantálja azt, hogy a felmelegített folyadék minimális energiafelhasználással tudja tízedpontosan tartani a hőmérsékletet. Így a Roner élettartama megnő, energiafelhasználása pedig minimalizálódik.



2. Másik lehetséges eszköz a vízkeringető **Sous-Vide Chef GS-2020** hőkezelő kád, amely önállóan áramoltatja a temperált vizet a termék körül. Hőeltérése maximum 0,3 °C. Ennél a változatnál nem látszik a vízkőképződés mert a rejtett fűtés miatt a tisztításkor csak a tartály belső oldaláról távolítja el a felhasználó a lerakódott vízkövet. A csövekben és a fűtőpatron belsejében intenzívebb a vízkő kiválás mint a tartály falán. A hosszú élettartam miatt a GS-2020 gépeknél 6 havonta felülvizsgálat van előírva!

A **Sous-Vide Chef GS-2030** hőkezelő kád a GS-2020 továbbfejlesztett változata. Az eszköz már lehetőséget nyújt maghőmérő szonda csatlakoztatására, mely külön kijelzőt kapott a kezelőpanelen. Leeresztő csappal láttuk el, mely megkönnyíti a vízcserét a készülékben, mert előfordulhat, hogy a maghőmérő tűszonda beszúrása során szennyeződik a hőkezelő víz. Persze ez minimális gondossággal kiküszöbölhető. Ebben az eszközben nagyobb teljesítmény és erősebb vízpumpa kapott helyet, így csak az ürmérete maradt meg az alapverzióban, minden egyéb része professzionalizmussal tuningolt.



# GASZTRONAUTA kft

"Nem kereshet annyit a jó gazda, amit a rossz gazda el nem tékozolhat"

**GASZTRONAUTA Kft.**

„Az új konyhatechnológiák szakértője”

**Csidei Tamás**  
ügyvezető



Telefon: +3630 557-4470 • E-mail: [info@gasztronautakft.hu](mailto:info@gasztronautakft.hu)  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)



3. Harmadik megoldás a **Sous-Vide Chef GS-2018** statikus temperáló kád, melynek hőeltérése 0,5 °C, így leginkább a regenerálás ideális eszköze, de a halak A'la Minute hőkezelésére is alkalmas. A 20 literes statikus működésű hőkezelő kád a legkisebb energiafelhasználással tartja a víz hőmérsékletét, digitálisan vezérelhető. Regenerálásra legfeljebb 10 kg ételhez elegendő a kapacitása, de energiatakarékossága révén csupán néhány adag elkészítésére is hadra fogható. A hűtő tartásra fordított energia 0,1-0,3 kw, a felfűtésre is csupán 1 kw-ot használ rövid ideig.



Tapasztalataim alapján szállodákba a tökéletes megoldás a termelésre használt **Sous-Vide Chef GS-1000 Roner 55 literes káddal**, a tálalópultba pedig egy 20 literes temperáló statikus kád.



Cégünk forgalmazója a garantáltan környezetbarát, 110 fokig hőrezisztens tasakoknak, melyek teljesen biztonságossá teszik a technológiát. Rövidesen elérhetőek lesznek gazdaságos és energiatakarékos konfitáló kádjaink is Confit Chef néven, és hasonlóan kiváló árképzéssel.

Csidei Tamás  
Szaktanácsadó, szakoktató  
[www.gasztronautakft.hu](http://www.gasztronautakft.hu)

**KAPCSOLAT**



## SOUS VIDE CHEF