

Vortice

Thermoplongeur



Choix de trois couleurs:



Thermoplongeur Vortice à circulation

La cuisson sous vide pour les professionnels

Avec son design compact, robuste et facile à transporter, le thermoplongeur portable Vortice à circulation est l'outil idéal pour un chef. Il suffit de fixer le Vortice à n'importe quelle cuve, de volume allant jusqu'à 50 litres, pour le transformer rapidement en un bain pour cuisson sous vide.

Le thermoplongeur Vortice bénéficie d'une excellente précision, homogénéité et stabilité de température de $\pm 0.05^{\circ}\text{C}$, grâce à une parfaite circulation de l'eau dans la cuve, il est l'outil indispensable pour les cuissons basse température et jusqu'à 95°C . Fabriqué en Grande Bretagne, il est extrêmement robuste et livré avec une garantie de 2 ans.

Dimensions (h x p x l):

Vortice 333mm x 172mm x 120mm

Puissance de chauffe (W):

Vortice 1300

Caractéristiques

- Plage de température jusqu'à 99°C (210°F)
- Maintient la température à $\pm 0.05^{\circ}\text{C}$ ($\pm 0.09^{\circ}\text{F}$)
- Compact, robuste, mobile
- S'adapte sur tout type de cuve, allant jusqu'à 50L
- 3 programmes de températures couramment utilisées
- Minuteur avec alarme sonore
- Livré avec pince de fixation et cage amovible
- Hauteur du réservoir: 200mm, Profondeur du réservoir: 150mm
- Profondeur d'immersion minimum 99mm

Creative Cuisine

by Grant



Autres produits de la gamme

Pour les professionnels

- Bains-marie Pasto

Pour la maison

- Contrôleur de température Uno
- Bains-marie Primo
- Vuoto: mise sous vide de sac
- Cuiseur Paiolo
- Compagno: Uno et Paiolo
- Compagno+: Uno, Paiolo et Vuoto

A propos de Grant Creative Cuisine

Grant Creative Cuisine propose une gamme complète de thermoplongeurs portatifs et de bains-marie pour cuisson sous vide de haute qualité, destinés aux professionnels et aux particuliers. Nos produits sont utilisés au quotidien par des chefs mondialement reconnus, parmi lesquels, Marcus Wareing, Angela Hartnett MBE et Ashley Palmer Watts.

Avec plus de 60 ans d'expérience de conception et fabrication de systèmes sophistiqués de contrôle de la température de fluides, Grant est réputé mondialement pour sa qualité, sa fiabilité, son service et son support haut de gamme.

Grant propose une gamme d'appareils allant du contrôleur de température Uno, aux bains-marie Primo, pour la cuisine à la maison, ainsi que les bains-marie Pasto et thermoplongeurs portatifs Vortice pour les professionnels de la restauration. Tous les produits de Grant sont fabriqués en Grande Bretagne et livrés avec une garantie sur tout le produit. Ils sont le choix préféré des grands chefs du monde entier en raison de leur qualité, fiabilité et durabilité.

Pour plus d'informations:

WISMER

Distributeur exclusif GRANT France

Zone Inova 3000, allée n°5, 88150 THAON LES VOSGES

Tel: 03 29 82 27 71 Email: contact@wismer.fr

Fax: 03 29 35 30 06 Web: www.wismer.fr