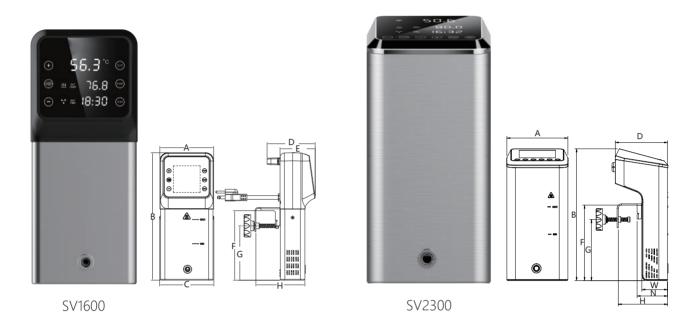
CREATINECHEF®

低温慢煮机



科技烹饪带来-米其林级美馔

CRE ATIVECHEF最新推出的SV系列低温慢煮机,由名厨基于商业用需求场景研发,温度精准,材质坚固可靠。可使用微信小程序远程操控,并可以个性化存贮食谱和分享菜单;也可以推广您的餐厅及菜谱。 SV2300温度精准性能强大,最多可以控制80升水的容量。

- 食品级优质304不锈钢机身;
- 高清的大尺寸 LCD触摸屏;
- IPX7整机防水安全更有保障;
- 固定阀可方便安装于各种容器;
- 微信小程序控制,可存储食谱及实时;
- 掌握烹饪的各个阶段;
- 实验室级温度控制系统确保高水平出品

产品型号	功率	电源	最大容量	温度	Α	В	c	D	E	F	G	Н	W	N	净重	包装尺寸
	KW		L	℃	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm
SV1600	1.6	220V / 50Hz	38	5~95	120	285	121.4	107.5	78.5	155.5	121.5	109.4	-	-	1.6	355x215x175
SV2300	2.3	220V / 60Hz	80	5~95	140	302.2	-	120	-	173	140	113	59	70	2.2	375x205x195

慢煮专用袋/食品真空包装袋



低温慢煮专用袋(平面袋)

- 专门为低温慢煮的烹饪方式而设计;
- 食品级 PA+CPP材质 , 耐磨耐破 , 高透明 ;
- 不含B PA,健康环保,冷藏冷冻或微波加热及水煮;
- 耐高温-25℃/121℃;
- 比传统方法保鲜时间延长5倍;
- *此平面袋不适合小型抽气式真空机

规格尺寸表

cm	EAN13	Piece /□		
Bags 15 × 20 cm	6971656300056	100		
Bags 20 × 30 cm	6971656300063	100		
Bags 30 × 40 cm	6971656300070	100		



食品真空包装袋(网纹袋)

- 食品级 PA+CPP材质, 耐磨耐破, 高透明;
- 不含B PA,健康环保,可冷藏冷冻或微波加热及水煮;
- 耐温-25°C/100°C;
- 比传统方法保鲜时间延长5倍;
- 真空保鲜的食物在冷冻过程中可防止出现冻斑及干裂;
- * 大型腔式及小型抽气式真空机都适合

cm	EAN13	Piece /□		
Bags 7 × 10 cm	6971656300001	100		
Bags 15 × 20 cm	6971656300025	100		
Bags 20 × 30 cm	6971656300032	100		
Bags 28 × 40 cm	6971656300049	100		