

lavide eco cuisine 全不鏽鋼設計更堅固耐用·高精度溫度控制·物超所值！



LV.50® Stirrer

### 數位低溫烹調循環器

- 不鏽鋼龍防止真空袋進入加熱區域
- 標準水位傳感器，當水位下降太多時自動關機
- 熱保護：當水充滿時機器才能開機
- 帶大按鈕的照明顯示屏，直觀操作
- 可編程定時器，防濺鍵盤，隔熱塑料手柄



SV-310

推薦搭配使用

### Sammic 真空包裝機

提高熟食、生食保存時間，沒有重量損失

- 不鏽鋼閥體和腔室
- 具有10個程序存儲器
- 具有真空加壓和惰性氣體系統功能
- 高精度微處理器控制，可精確調整真空水平
- LED指示控制面板，允許在任何階段中斷循環
- 配備泵乾燥程序，提高耐用性

型號	容量	溫度設置範圍	顯示輸入分辨率	PID溫度精度	可編程定時器	電壓	功率	尺寸 (cm)		
								長	寬	高
LV.50® Stirrer	50L	5-95°C	±0.1°C	±0.05°C*	1分鐘 - 99小時	220 / 60 / 1	1250 W	19.1	12.2	34.9

### || 何謂低溫烹調 ||

源於Slow cook烹飪概念，以真空包裝食材，使不直接接觸食材，利用較低溫度(約為 50°C 至 80°C 之間)而長時間加熱的烹煮，食物在低溫狀態下熟成。除了較能保留真實味道，也可減少致癌物質。

### || 低溫烹調好處 ||

- 食材的水分營養流失可降到最低
- 溫和簡單的烹調，防止食物的變質
- 有助於增加肉的嫩度，使其自然軟化
- 阻隔食物與氧氣的接觸，避免細菌孳生
- 口感紮實無腥味，沒有過熱乾澀的情形
- 食材能長期保存不易腐化，可集中大量製作備用
- 無油汙汙染，廚房肉場常保清潔衛生

### || 低溫烹調步驟 ||



處理食材



真空包裝



原汁原味的健康美食



依食材特性設定溫度