

COOKING EQUIPMENT / ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

SOUS-VIDE COOKING / CUISSON SOUS-VIDE



POLYSCIENCE CREATIVE SERIES IMMERSION CIRCULATOR

The Sous Vide Professional CREATIVE Series provides an excellent value alternative while delivering quality results. By cooking in a circulating, precisely controlled bath, you get repeatability, uniform doneness, enhanced flavor, and perfect texture without the stress of strict timing. Side dishes can be held at serving temperatures without the risk of drying out, over-cooking or burning.

The easy-to-store immersion circulator simply clamps to a pot or tank up to 20 liters (5.3 gallons) transforming it into a precisely controlled bath capable of preparing a meal for up to 12 people. It circulates water with a rate of 6 L/min and provides stability of 0.1°C. It is equipped with a timer and is settable for °F or °C. **It is intended for light to medium duty usage only; for more intensive use, we recommend either our Chef or Classic series circulators.**

Complete with the Polyscience "Guide to Sous Vide Cooking" which provides an introduction to sous vide cooking with time/temperature references.

Features:

- 20L water capacity
- Large backlit display
- Over temperature and low liquid level safety protection
- Temperature stability of $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Built-in timer for timed cooking



THERMOPLONGEUR SÉRIE CREATIVE DE POLYSCIENCE

Le "SousVide Professional™" en version CREATIVE est un thermoplongeur d'entrée de gamme économique offrant des performances de qualité. La pompe intégrée permet une circulation de l'eau de cuisson tout en la chauffant avec une grande précision pour ainsi obtenir des résultats répétitifs, une cuisson uniforme, des saveurs rehaussées et une texture parfaite. Une fois cuits, les aliments peuvent également être laissés à une température de maintien ce qui les empêchent de sécher ou de surcuire.

L'unité est de conception compacte et facile à ranger. Une pince ajustable située à l'arrière de l'appareil permet de l'accrocher à des chaudrons ou cuves d'un volume maximale de 20 litres pour une cuisson sous-vide de portions pouvant nourrir jusqu'à 12 personnes. Sa pompe recircule l'eau de cuisson à un débit de 6 L/min et le microprocesseur maintient la température de cuisson à une précision de 0.1°C. L'utilisateur peut changer l'affichage de la température en unités °C ou °F et peut contrôler le temps de cuisson grâce à une minuterie intégrée. Cet appareil est conçu pour un usage léger à moyen; pour une utilisation plus intensive nous vous recommandons les circulateur en versions séries Chef ou Classique.

Fonctionnalités:

- Capacité de 20L d'eau
- Large écran rétroéclairé
- Protections de surchauffe et de bas niveau de liquide
- Stabilité de contrôle de $\pm 0.1^\circ\text{C}$
- Minuterie intégrée pour temps de cuisson

Complet avec un manuel d'utilisation multilingue et un guide de cuisson sous-vide avec tableau de temps/température (en anglais seulement).



SKU#	630100-001 (MODEL# CRC-5AC1B)
Temperature range / Echelle de température	Up to / jusqu'à: 99°C
Stability / Stabilité	$\pm 0.1^\circ\text{C}$
Heating element / Élément chauffant	750 Watts
Pump / Pompe	6 L/min
Timer / Minuterie	24 hours / heures
Overall dimensions / Dimensions hors-tout	14.14" X 3.88" X 7.38"H
Mounting style / Type de montage	Built-in clamp for side mounting / Pince intégrée pour montage de côté
PRICE / PRIX	\$545.00

ACCESSORIES / ACCESSOIRES

100105-702	<p>Basic core temperature kit / <i>Trousse de température à coeur de base</i></p> <p>-Including thermometer #100105-003, probe #100110-049, foam tape #130100-009 and carrying case / -Incluant le thermomètre #100105-003, la sonde #100110-049, le ruban #130100-009 et une valise de transport</p>		\$265.00
------------	---	--	----------