



**POLYSCIENCE**

**ИННОВАЦИОННАЯ КУЛИНАРНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ**

## ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Первостепенной задачей PolyScience является удовлетворение ваших потребностей. В ходе тесного взаимодействия с клиентами мы стараемся понять, каковы их повседневные потребности. Мы стремимся обеспечить вас продукцией высокого качества исполнения, чтобы удовлетворить все ваши требования, а также предоставляем обслуживание и техническую поддержку, которые способны превзойти все ваши ожидания.



### Помощь в выборе устройства

Вам требуется помощь в выборе наиболее подходящего продукта? Мы с удовольствием вам поможем! Наш специально обученный персонал расскажет вам обо всех имеющихся возможностях и поможет вам выбрать продукт в требуемом исполнении и с характеристиками, которые позволят облегчить вашу работу, и, возможно, доставят вам определенное удовольствие.



### Гарантия PolyScience

Мы осуществляем поддержку большинства наших продуктов, с ограниченным гарантийным периодом на запчасти и работу специалистов технической поддержки. Если, по какой-либо причине, вы недовольны нашей продукцией, пожалуйста, сообщите об этом в наш отдел по продажам и клиентской поддержке.



# RoHS

### Утилизация оборудования

Работники PolyScience ощущают большую ответственность за заботу об окружающей среде. В качестве вклада в экологию мы охотно принимаем ваши старые ротационные кипятильники, вне зависимости от бренда, для утилизации наиболее грамотным способом в экологическом отношении, не оказывающим негативного влияния на окружающую среду. Утилизацией всех возобновляемых материалов, таких как сталь, медь, пластик и упаковка, занимаются наши квалифицированные технические специалисты.

### Замена старого оборудования

Желаете приобрести новый продукт PolyScience? Вы можете сэкономить, продав старое или сломанное устройство. Мы принимаем продукцию любого бренда и предоставляем вам скидку на покупку нашей продукции. Разумеется, мы утилизируем ваш старый продукт наиболее грамотным в экологическом отношении способом.



### Онлайн-ресурсы

С информацией по продукции PolyScience вы в любой момент можете ознакомиться на сайте [www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com).



### Качество мирового уровня

PolyScience сертифицирована по системе ISO 9001:2008, благодаря чему ей удалось внедрить все системы, процессы и процедуры, необходимые для обеспечения качества, должного исполнения и надежности каждого производимого продукта и компонента. Мы непрерывно повышаем наши высокие стандарты и постоянно стремимся к совершенствованию.



### Техническая поддержка по всему миру

Наши сертифицированные специалисты – техники, обученные на производстве – знакомы с продукцией как изнутри, так и снаружи и являются экспертами по диагностике и устранению неполадок оборудования PolyScience. Чтобы предоставить вам экстренную компетентную помощь, где бы вы ни находились, авторизованная служба технической поддержки PolyScience доступна непосредственно на заводе-изготовителе; кроме того, вы можете получить помощь от представителей глобальной сети уполномоченных провайдеров. Для получения более подробной информации посетите наш сайт [www.cuisinetechology.com](http://www.cuisinetechology.com).



PolyScience®, Sous Vide®, Sous Vide Professional™, Sous Vide, Toolbox™, Precise Temperature Cooking System™, Sous Vide, Commercial™, Anti-Griddle®, Sonicprep™, Smoking Gun®, Green Initiatives™ и Green Initiatives Logo являются зарегистрированными торговыми знаками компании Preston Industries, Inc.

Apple®, iPhone® and iPad® являются зарегистрированными торговыми знаками компании Apple Inc.

## СОДЕРЖАНИЕ

О компании PolyScience	4-5
Технология низкотемпературного приготовления (Sous Vide)	6-7
Продукция для низкотемпературного приготовления (Sous Vide)	8-9
Ротационные кипяильники(CREATIVE, CHEF, CLASSIC, CLASSIC PLUS, ARTIST)	10-11
Погружные термостаты (CHEF, CREATIVE, CLASSIC)	12-13
Интегрированные системы резервуаров (экономная, поликарбонатная, нержавеющая сталь)	14-19
Таблицы нагрева и восстановления температур	20-21
Набор инструментов Sous Vide, книга рецептов Sous Vide, аксессуары Sous Vide	22-23
Вакуумные упаковщики и аксессуары	24-27
Прибор Anti-Griddle	28
Коптильный пистолет Smoking Gun	29
Sonicprep	30
Поворотная система испарения под вакуумом	31



## ВОЗЬМИТЕ СВОЮ КУХНЮ ПОД СВОЙ КОНТРОЛЬ С POLYSCIENCE

PolyScience – ведущий инноватор в сфере лабораторного оборудования с 1963 года. На протяжении пятидесяти лет мы удовлетворяем самые серьезные лабораторные и промышленные потребности.

Постоянный, точный и экономически эффективный температурный контроль всегда был нашей ключевой компетенцией. Именно поэтому мы гордимся тем, что стали надежным партнером для шеф-поваров, находящихся в поиске широкого спектра точных технологических решений, отвечающих вызовам современной кухни.

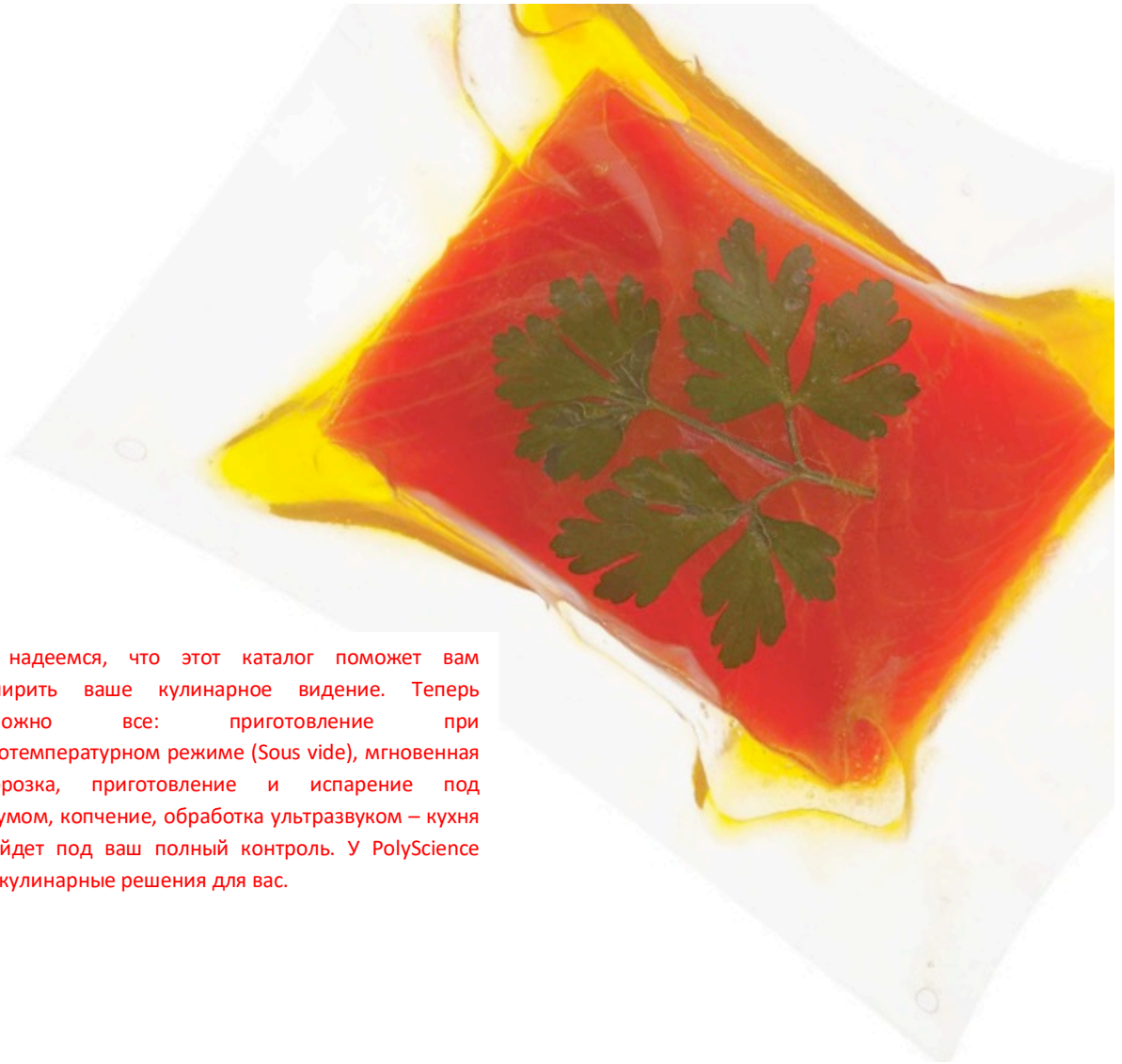
Температурный контроль – это ключ к успеху на кухне. PolyScience предоставляет вам полную свободу действий.

Кулинарные шедевры даруют настоящее наслаждение. PolyScience помогает создавать новые кулинарные впечатления

Осознав, что температурный контроль – это ключ к успеху в кулинарии, многие шеф-повары мира обратили внимание на решения, предлагаемые PolyScience. Изобретатель и домашний кулинар, постоянно жаждущий новых открытий, наш президент Филипп Престон начал разработку продуктов, которые смогли бы отвечать требованиям, как профессиональных шеф-поваров, так и других домашних кулинаров. Результатом стала непревзойденная линия оборудования температурного контроля, которая удовлетворяет любые потребности и соответствует ожиданиям в отношении стоимости.

Сегодня многие признанные мировые эксперты в области кулинарии полагаются на оборудование температурного контроля. Мы всегда учитываем все аспекты кулинарного искусства и науки, чтобы помочь вам систематически и экономически эффективно формировать свой опыт в области приготовления пищи в любое удобное для вас время.





Мы надеемся, что этот каталог поможет вам расширить ваше кулинарное видение. Теперь возможно все: приготовление при низкотемпературном режиме (Sous vide), мгновенная заморозка, приготовление и испарение под вакуумом, копчение, обработка ультразвуком – кухня перейдет под ваш полный контроль. У PolyScience есть кулинарные решения для вас.

«Сейчас в продаже довольно мало новых видов рыбы, вылавливаемой прямо из океана, к тому же все группы продуктов питания сохраняются в том же самом виде. Поэтому в целях создания оригинального вкуса и новых впечатлений, повара находятся в поиске новых техник и технологий вроде погружного ротационного кипятивника от PolyScience, который позволяет готовить с такой точностью и аккуратностью, которых невозможно было достичь раньше».

Жан-Жорж Фонгерихтен, Шеф-повар / владелец ресторана «Жан-Жорж», Нью-Йорк

## ТЕХНОЛОГИЯ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (SOUS VIDE):

### POLYSCIENCE ОБЛЕГЧАЕТ ПРОЦЕСС ТЕМПЕРАТУРНОГО КОНТРОЛЯ

Приготовление при низкотемпературном режиме (Sous Vide) сможет изменить ваше кулинарное видение к лучшему.

Во-первых и прежде всего, низкотемпературное приготовление – это метод точного температурного контроля во время приготовления пищи. Этот метод позволяет получить пищу, которая обычным образом герметически упакована в вакуумном пакете и нагрета на водяной бане при щадящей температуре до получения желаемой степени готовности. Фактически ни один другой метод не обеспечивает большего контроля, позволяя вам систематически получать один и тот же результат.

Может показаться, что низкотемпературное приготовление – это новая концепция, но на самом деле это составляющая нашего кулинарного наследия. Оборачивание мяса в листья и закапывание их в кострище, чтобы добиться медленного приготовления на небольшом жару, раскрыв великолепный вкус, аромат и консистенцию блюда – лишь один из многочисленных примеров начала развития данной техники нашими предками. Эти принципы остались в большинстве своем в неизменном виде.

Современная технология низкотемпературного приготовления (Sous Vide), что буквально переводится как «под вакуумом», позволяет вам применить те же самые принципы на своей кухне, однако при этом у вас появится преимущество: невероятная точность и простота.

В сочетании с обжариванием, запеканием и другими методами приготовления пищи низкотемпературное приготовление (Sous Vide) дает совершенно поразительные результаты, которых нельзя достичь другими способами. Также важно и то, что низкотемпературное приготовление (Sous Vide) повышает уровень безопасности пищи, позволяя поварам принимать взвешенные решения в отношении температуры и времени приготовления, но не в ущерб вкусу, консистенции, аромату и цвету. Например, можно легко приготовить изумительные яйца-пашот, которые были выдержаны при точной температуре достаточно длительное время для того, чтобы добиться пастеризации для безопасного потребления. Именно поэтому многие уважаемые повара мира полагаются на Sous Vide, чтобы воплотить свои кулинарные фантазии в жизнь.



Экономическая выгода



Кулинарная выгода

- сокращает усушку – увеличивает выход продукта до 30%
- делает куски мяса, полученные после вторичной разделки, такими же нежными, как и самые дорогие куски
- исключает возможность образования отходов в результате переваривания
- позволяет приготовить полуфабрикаты и соблюсти баланс рабочей нагрузки
- обеспечивает абсолютный контроль за размером порций
- требует минимальной подготовки
- обеспечивает значительную экономию энергии за счет эффективного процесса приготовления пищи и снижения потребности в вентиляции
- исключает работу по наитию при обеспечении безопасности продуктов
- предоставляет настраиваемые опции, которые точно отвечают вашим нуждам и бюджету

- увеличивает время хранения и поддерживает точную степень готовности даже в случае изысканных продуктов
- гарантирует сочную и нежную консистенцию
- усиливает вкус и аромат
- дополняет другие методы приготовления
- сохраняет питательные вещества и природный цвет продукта



Почему именно температурный контроль?

Всего лишь один градус может создать существенную разницу между отличной степенью готовности и переваренным или недоваренным блюдом. Например, один градус имеет важное значение при приготовлении яиц-пашот (см. технологическую карту приготовления яиц на стр. 16).



Почему именно циркуляция?

При приготовлении пищи в бенмари и на водяной бане вообще без циркуляции продукты нагреваются неравномерно, остаются горячие и холодные области. Следовательно, эти методы не могут гарантировать хороший результат. PolyScience исключает подобные проблемы, оснащая все свои продукты насосами для циркуляции воды в целях обеспечения постоянной температуры.



Почему именно приготовление в воде?

Вода проводит тепло гораздо эффективнее, чем пар или воздух, обеспечивая тем самым лучший температурный контроль. Такая разница в теплопроводности может быть продемонстрирована, если нагреть водяную баню и духовку до одинаковой температуры в 145 °F, или 63 °C: в духовке среда вполне комфортная, в то время как водяная баня уже довольно горяча.



Почему именно вакуумная упаковка?

Технология низкотемпературного приготовления (Sous Vide) основана на упаковывании пищи в неспекающийся пластиковый мешочек для равномерного приготовления. В большинстве случаев эти мешочки герметичны, что обеспечивает оптимальную теплоотдачу и оставляет их погруженными в теплую водяную баню.



PolyScience предоставит все необходимое оборудование и инструкции для низкотемпературного приготовления пищи (Sous Vide), а также обеспечит техническую поддержку в случае необходимости, чтобы и профессиональные повара, и домашние кулинары могли воплотить свои кулинарные фантазии в жизнь.

ВОЗЬМИТЕ ПОД **КОНТРОЛЬ** СВОЮ КУХНЮ







## POLYSCIENCE ОТДАЕТ ТОЧНЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ **КОНТРОЛЬ** В ВАШИ РУКИ

У нас в наличии имеется непревзойденный выбор циркуляторов низкотемпературного приготовления, баков, вакуум-закаточных машин и аксессуаров, которые полностью отвечают вашим потребностям и бюджету.

## POLYSCIENCE: контроллеры Sous Vide Professional™

### Система точной температуры приготовления

Все погружные термостаты-циркуляторы PolyScience легко крепятся к любой кастрюле или баку.



#### СЕРИЯ CREATIVE

*Идеальна для нечастого использования или применения для небольших объемов продуктов*

- Идеально подходит для домашних кулинаров и начинающих поваров, желающих добиться профессионального качества
- отличный недорогой вариант
- точный контроль до 20 литров (5,3 галлона)



#### СЕРИЯ CHEF

*Стандарт профессиональной кухни*

- Новые оригинальные характеристики и отмеченный наградами дизайн позволяет достичь выдающихся результатов при самых жестких условиях и требованиях
- точный контроль до 30 литров (8 галлонов)



#### СЕРИЯ CLASSIC

*Легендарный аппарат, навсегда изменивший процесс приготовления*

- инновации, которые помогли открыть новые сферы применения низкотемпературного приготовления
- стандарт, положенный в основу многих кулинарных книг и рецептов
- точный контроль до 30 литров (8 галлонов)

Встроенные контроллеры подходят для баков из нержавеющей стали и поликарбонатов



#### СЕРИЯ CLASSIC PLUS

*Осуществляет контроль резервуаров большего размера и имеет возможность RS-232 подключения для регистрации данных в Системе управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР)*

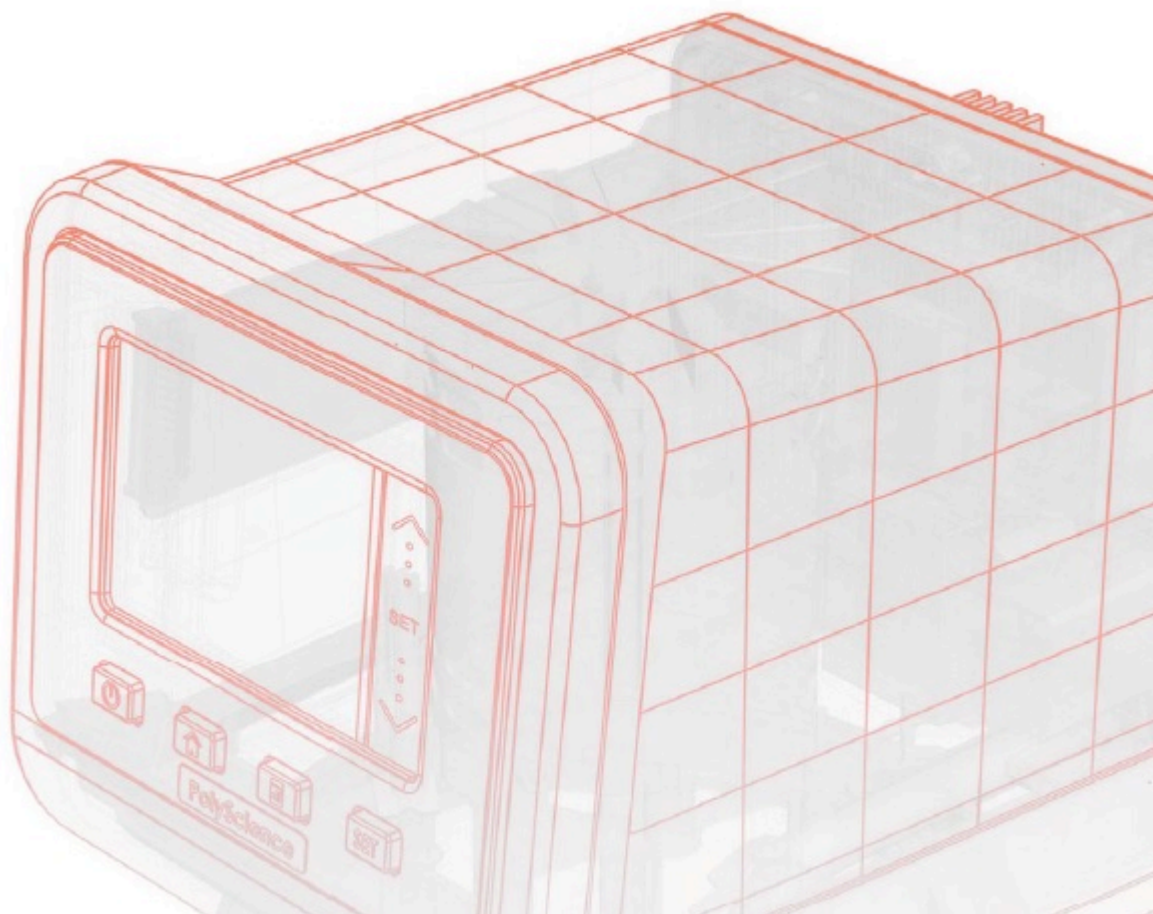
- Полностью программируемые время и температура для поэтапного приготовления



#### СЕРИЯ ARTIST

*Большая лабораторная установка с еще большими возможностями связи и контроля*

- контроллер с сенсорным экраном
- возможность программирования времени и температуры
- возможность связи посредством USB-A, USB-B, ethernet, RS-232, RS-485
- внешний датчик температуры
- многоязыковой пользовательский интерфейс



	СЕРИЯ CREATIVE	СЕРИЯ CHEF	СЕРИЯ CLASSIC	СЕРИЯ CLASSIC PLUS	СЕРИЯ ARTIST
Максимальный объем резервуара	20л/5,3 гал	30л/8гал	120В: 30л/8гал 240В: 45л/12гал	120В: 30л/8гал 240В: 60л/15,8гал	120В: 30л/8гал 240В: 60л/15,8гал
Максимальный выход насоса	6л/мин 1,6гал/мин	12л/мин 3,2гал/мин	12л/мин 3,2гал/мин	20л/мин 5,3гал/мин	20л/мин 5,3гал/мин
Настраиваемая струя	Не применимо	да	2 скорости	Постоянно регулируемая	Постоянно регулируемая
Максимальная температура	210 °F / 99 °C	212 °F / 100 °C	302 °F / 150 °C	392 °F / 200 °C	392 °F / 200 °C
Температуроустойчивость	±0.1 °C	±0.07 °C	±0.05 °C	±0.01 °C	±0.01 °C
Мощность нагревательного прибора (120/240В)	1100	1100	120В: 1100 240В: 1600	120В: 1100 240В: 2200	120В: 1100 240В: 2200
Возможности подключения				RS-232	RS-232, RS-485, USB к ПК, USB к флеш-накопителю, локальная сеть (Ethernet)
Внешний датчик температуры				дополнительно	дополнительно
Программирование времени/температуры				да	да

ПОГРУЖНЫЕ ТЕРМОСТАТЫ-ЦИРКУЛЯТОРЫ SOUS VIDE PROFESSIONAL



Наши погружные термостаты-циркуляторы легко крепятся к любой кастрюле или баку, заполненному водой, превращая его в резервуар с точно регулируемой температурой.

Резервуары и крышки продаются отдельно



### СЕРИЯ CREATIVE

Специально разработана для нечастого использования

- контролирует резервуар объемом до 20 литров
- мощность нагревательного прибора: 1100 Ватт
- насос перекачивает 6 литров в минуту
- температуроустойчивость  $\pm 0.1$  °C
- большой LCD-дисплей с задней подсветкой, отображающий температуру нагрева в данный момент
- таймер
- авто-перезагрузка
- прост в хранении, имеет легкий вес
- «Руководство по низкотемпературному приготовлению (Sous Vide)», введение в низкотемпературное приготовление, справочная информация о времени/температуре и ссылки на другие источники от PolyScience прилагаются
- 120В: CRC-5AC1B
- 240В: CRC-5AC2E\*



### СЕРИЯ КЛАССИКА

- Оригинальный Погружной Термостат-циркулятор Sous Vide
- контролирует резервуар объемом до 30 литров (45 литров при напряжении 240 вольт)
  - мощность нагревательного прибора 1100 Ватт (1600 Ватт при напряжении 240 вольт)
  - насос перекачивает 12 литров в минуту
  - температуроустойчивость  $\pm 0.05$  °C
  - 3 варианта заданной температуры
  - регулирование работы насоса
  - авто-перезагрузка
  - защитная сетка из нержавеющей стали
  - 120В: 7306AC1B5
  - 240В: 7306AC2E5\*



### СЕРИЯ CHEF

Стандарт профессиональной кухни

- контролирует резервуар объемом до 30 литров
- большой LCD-дисплей с задней подсветкой, отображающий температуру нагрева в данный момент
- мощность нагревательного прибора: 1100 Ватт
- регулирование работы насоса
- насос перекачивает 12 литров в минуту
- авто-перезагрузка
- температуроустойчивость  $\pm 0.07$  °C
- возможность калибровки по контрольному стандарту
- защитный чемоданчик для хранения и перевозки
- прилагается книга «Низкотемпературное приготовление и готовка при точной температуре – техника и рецепты» а также таблица температур
- 120В: SVC-AC1B
- 240В: SVC-AC2E\*

## С SOUS VIDE ВРЕМЯ НА ВАШЕЙ СТОРОНЕ

Всем известно, что реберный край говяжьей грудинки, жилованная мякоть пашины, лопатка свинины и свиные ребрышки могут быть жесткими, если их готовить недостаточно долгое время. Sous Vide – это единственный способ, который позволит вам легко приготовить и сохранить вашу любимую пищу в той самой степени мягкости, когда мясо легко снимается с косточки, без риска переварить или недодарить блюдо.

## ПРЕКРАСНЫЕ РЕБРЫШКИ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКИ



### Ингредиенты

- 4 реберных края говяжьей грудинки на кости, по 15-20 см
- 4 столовые ложки оливкового масла
- 475 мл говяжьего бульона или вашего любимого маринада
- 4 веточки тимьяна
- 1 чайную ложку черного перца горошком (крупного помола)
- Кошерная соль и перец горошком грубого помола по вкусу
- Оливковое или сливочное масло для обжаривания

### Приготовление

#### Шаг 1

Установите на термостате-циркуляторе температуру 135°F / 57.2°C

#### Шаг 2

Приправьте ребрышки солью и молотым перцем

#### Шаг 3

Обжарьте ребра со всех сторон на горячей сковороде или гриле, пока они равномерно не подрумянятся. Поставьте ребрышки в холодильник, чтобы тщательно их охладить перед тем, как поместить в герметичный пакет

#### Шаг 4

Поместите каждое охлажденное ребрышко в отдельный вакуумный пакет. Со всех сторон полейте оливковым маслом, посыпьте тмином, перцем и сформируйте порции. Уплотните содержимое пакета под вакуумом.

#### Шаг 5

Как только температура водяной бани достигнет 135°F / 57.2°C, поместите герметичные пакеты в воду.

#### Шаг 6

Готовить 24-48 часов до желаемой степени готовности. Внутренняя температура должна достигать 135°F / 57.2°C для слабой степени прожарки. Более длительное приготовление сохранит ту же степень готовности, но сделает продукт более мягким.

#### Шаг 7

Выньте ребрышки из пакетов. Если хотите, чтобы они были более подрумянившимися, обжарьте еще раз на сковороде или на гриле или поместите в духовку, нагретую до 450°F / 230°C на 10-15 минут либо до тех пор, пока они не подрумянятся.

Время приготовления: 24 часа для получения мягких ребрышек, 48 часов для получения такой степени мягкости, когда мясо снимается с кости.

На 4 порции.

Для получения подробной информации о безопасности продуктов, пожалуйста, посетите страницу: [cuisinetechology.com/foodsafety](http://cuisinetechology.com/foodsafety)

## ЭКОНОМИЯ

### СИСТЕМА ТОЧНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Включает в себя погружные термостаты-циркуляторы, баки и крышки



Стандарт современной профессиональной кухни

Наша система экономии обеспечивает комплексное экономически эффективное решение за счет комбинации погружных термостатов-циркуляторов PolyScience Sous Vide Professional с прочными поликарбонатными баками и подобранным покрытием, снижающим парообразование. Просто выберите тип контроллера и вместимость резервуара, которые удовлетворяют вашим потребностям.

			
	Серия CREATIVE 10 литров, 2,6 галлона	Серия CHEF 83 литра на два устройства, 22 галлона	Серия CLASSIC 49 литров, 13 галлонов
	Серия CREATIVE	Серия CHEF	Серия CLASSIC
10 л	120В 240В*	CRC-5AC1B-E10L CRC-5AC2E-E10L	
18 л	120В 240В*	CRC-5AC1B-E18L CRC-5AC2E-E18L	7306AC1B5-E18L 7306AC2E5-E18L
49 л	120В 240В*		SVC-AC1B-E49L SVC-AC2E-E49L 7306AC1B5-E49L 7306AC2E5-E49L
64 л	120В 240В*		SVC-AC1B-DUAL-E64L SVC-AC2E-DUAL-E64L 7306AC2E5-E64L
83 л	120В 240В*		SVC-AC1B-DUAL-E83L SVC-AC2E-DUAL-E83L

\* Указанные инвентарные номера для напряжения 240 В включают сетевой шнур питания европейского типа. Пожалуйста, посетите наш сайт [cuisinetechnology.com](http://cuisinetechnology.com) или свяжитесь с нами для получения дополнительного шнура.



**Ваш единственный источник точного температурного контроля**

Посетите [cuisinetechnology.com](http://cuisinetechnology.com) для получения кулинарных принадлежностей, которые представляют собой удачное сочетание баков, крышек, книги рецептов и всего, что необходимо для профессионального приготовления с Sous Vide.

## SOUS VIDE

### ВОСКРЕСНЫЙ ИДЕАЛЬНЫЙ БРАНЧ

Отмерьте для варки яиц-пашот точное время и храните их с голландским соусом при температуре, оптимальной для подачи.



Приготовить бранч теперь стало гораздо проще

Приготовьте идеальные яйца-пашот и храните их до тех пор, пока они будут готовы к подаче на стол. Откачайте голландский соус через сифон в канистру для взбивания и храните его с готовыми яйцами в одном и том же резервуаре. Резервуар сохранит установленную температуру, что гарантирует безопасность и готовность пищи ровно тогда, когда это требуется!

#### Температурные режимы приготовления яиц с Sous Vide

##### Прикладная точность

134.5°F

57°C

Все еще практически сырое. Готовьте в течение двух часов для пастеризации.

140°F

60°C



Белок едва затвердевший, но выглядит все еще расплывшимся и растекается, если его едва задеть

143.5°F

62°C



Яйцо идеально подходит для того, чтобы намазать его на тост. Белок мягкий, но хороший. Быстрое погружение в кипящую воду делает его вид традиционным

145.5°F

63°C



Желток – кремообразный, но не затвердевший. Растекается как соус. Белок более твердый.

147°F

64 °C



Желток полностью затвердел, но очень кремообразный. Белок еще более твердый.





## ПОЛИКАРБОНАТНЫЕ ИНТЕГРИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ РЕЗЕРВУАРОВ

Поликарбонатные интегрированные системы резервуаров от PolyScience удовлетворяют запросы как самых взыскательных поваров, так и дизайнеров интерьеров благодаря их функциональности и прекрасному внешнему виду. Полностью интегрированные системы доступны в СЕРИИ CHEF и СЕРИИ ARTIST.

Мы не оставили без внимания ни единой даже самой маленькой детали.

Для вашего удобства мы разработали контроллер, таким образом, прибор можно поворачивать, чтобы оптимизировать доступное дополнительное пространство. Чтобы еще лучше выполнить ваши эстетические пожелания, мы также совместили наш красивый бак на 28 литров с приборами Sous Vide Professional, которые вместе образуют идеальную систему – встроили также небольшой дренаж – для кухонь, которые могут стать настоящей достопримечательностью кухни.

### 28 л СЕРИЯ CHEF



Поликарбонатный резервуар на 28 литров серии CHEF  
120В SVC-AC1B-P28  
240В SVC-AC2E-P28

Габаритные размеры: (длина x ширина x высота) 22.1 x 13.6 x 17.4 дюймов / 56.1 x 34.5 x 44.2см  
Рабочий доступ: (длина x ширина x глубина) 12.4 x 12 x 8 дюймов / 31.5 x 30.5 x 20.3см

### 28 л СЕРИЯ ARTIST



Поликарбонатный резервуар на 28 литров серии ARTIST  
120В AP28P100-AC1B  
240В AP28P100-AC2E

Габаритные размеры: (длина x ширина x высота) 22.1 x 13.6 x 16.3 дюймов / 56.1 x 34.5 x 41.4 см  
Рабочий доступ: (длина x ширина x глубина) 12.4 x 12 x 8 дюймов / 31.5 x 30.5 x 20.3см

<p><b>149°F</b> <b>65°C</b></p> <p>Наша любимая консистенция белка: твердый, но не резиновый. Плохо крошится, Желток тягучий.</p> <p><b>151°F</b> <b>66°C</b></p> 	<p>Идеальный желток для того, чтобы разрезать на пластины. Белок не такой мягкий как при температуре 149F / 65C.</p> <p><b>152.5°F</b> <b>67°C</b></p> 	<p>Желток становится более зернистым, но все еще мягкий. Белок начинает приобретать хрупкую структуру.</p> <p><b>154.5°F</b> <b>68°C</b></p> 	<p>Желток еще более зернистый.</p> <p><b>162.5°F</b> <b>72.5°C</b></p> 	<p>Желток полностью зернистый и начинает бледнеть. Запах серы.</p> <p><b>167°F</b> <b>75°C</b></p> 	<p>Яйцо сварено вкрутую.</p> 
---	--	--	---	--	--

Для получения подробной информации о безопасности пищи, пожалуйста, посетите страницу [cuisinetechology.com/foodsafety](http://cuisinetechology.com/foodsafety)

## ИНТЕГРИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ РЕЗЕРВУАРОВ ИЗ **НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**

Функциональность и прекрасный внешний вид интегрированных систем резервуаров из нержавеющей стали от PolyScience воплощает в себе бесконечную красоту и долговечность глянцевого металла. Конфигурации изотермических баков с двойными стенками объемом 28 и 45 литров могут быть оснащены нашими приборами серий CLASSIC, CLASSIC PLUS или ARTIST и дополнены прекрасными характеристиками.

- контроллеры устанавливаются на мост, что позволяет легко их снять для очистки
- большое отверстие в резервуаре обеспечивает легкий доступ к пище
- потеря тепла, термоустойчивость и испарение постоянно снижаются благодаря интегрированной оболочке резервуара

### 28 л СЕРИЯ CLASSIC



### КЛАССИКА

28 л / 120В	7306AC1B5-S28
240В*	7306AC2E5-S28
Габаритные размеры (длина x ширина x высота)	32.1 x 16.9 x 15.14 внутри / 81.5 x 43 x 38.5 см
Рабочий доступ (длина x ширина x глубина)	18 x 16 x 8 внутри / 45.7 x 40.6 x 20.3 см

\* Указанные инвентарные номера для напряжения 240 В включают сетевой шнур питания европейского типа. Пожалуйста, посетите наш сайт [cuisinetechology.com](http://cuisinetechology.com) или свяжитесь с нами для получения дополнительного шнура.



**СЕРИЯ CLASSIC PLUS 45 Л**



**CLASSIC PLUS**

7312AC1B5-S28

7312AC2E5-S28

25.5 x 12.9 x 15.9 дюймов / 64.8 x 32.8 x 40.4 см

12.5 x 12 x 8 дюймов / 31.8 x 30.5 x 20.3 см

7312AC2E5-S45

31 x 16.9 x 15.9 дюймов / 78.7 x 43 x 40.4 см

18 x 16 x 8 дюймов / 45.7 x 40.6 x 20.3 см

**СЕРИЯ ARTIST 28 Л**



**ARTIST**

AP28S100-AC1B

AP28S100-AC2E

25.5 x 12.9 x 17.5 дюймов / 64.8 x 32.8 x 44.5 см

12.5 x 12 x 8 дюймов / 31.8 x 30.5 x 20.3 см

AP45S100-AC2E

30 x 16.9 x 17.5 дюймов / 76.2 x 43 x 44.5 см

18 x 16 x 8 дюймов / 45.7 x 40.6 x 20.3 см



## «ЗДРАВЫЙ СМЫСЛ» НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (SOUS VIDE):

### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ СТАНОВЯТСЯ ПРОЩЕ

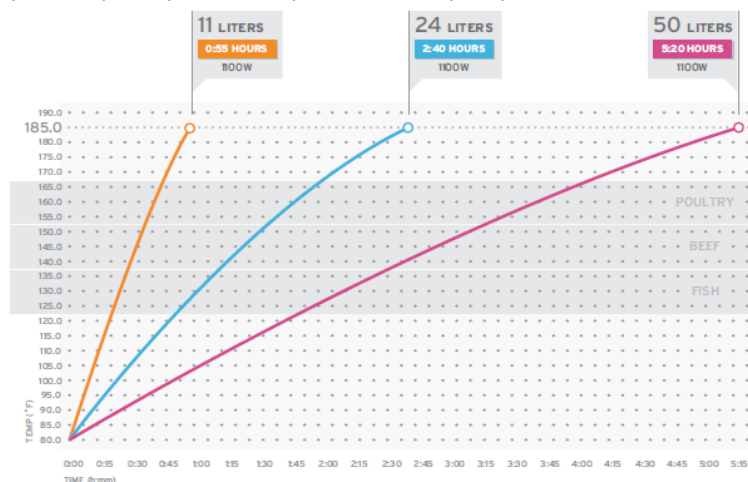
Время нагрева особенно важно для достижения наилучших результатов при низкотемпературном приготовлении (Sous Vide).

При любом методе приготовления, если нагрев пищи занимает слишком много времени, это может привести к необходимости решения вопросов качества и безопасности. При низкотемпературном приготовлении взаимосвязь мощности нагревательного прибора, объема бака и температуры приготовляемой пищи может существенно отразиться на полученном результате. С приборами PolyScience контролировать эту взаимосвязь становится проще.

При низкотемпературном приготовлении пищи вы должны начинать процесс приготовления с водяной бани, уже нагретой до желаемой температуры приготовления. Понимая, что вода нагрета до необходимой температуры, вы сможете минимизировать снижение уровня температуры, возникающее при добавлении продукта, и будете уверены в гарантированном результате.

Прилагаемые таблицы отображают время, необходимое для начального нагрева водяной бани, и то, как температура водяной бани изменяется при добавлении продуктов. Наши модели приборов с напряжением 120В обеспечивают максимальный выход продукта в пределах условий электрической цепи, применимой на большинстве профессиональных и домашних кухонь Северной Америки. Модели приборов PolyScience, работающие при повышенном напряжении 240В, позволяют увеличить выход продукта там, где позволяет электрическая цепь.

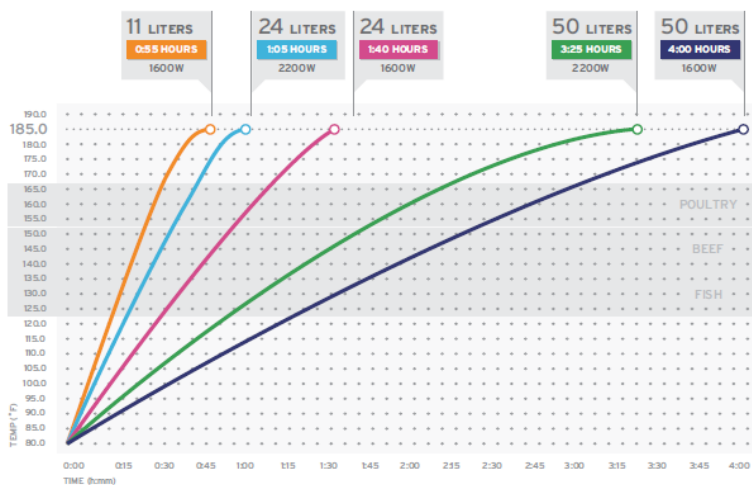
Время нагрева при 120В, нагревательный прибор мощностью 1100 Вт



11 литров 0:55 часа 1100Вт  
 24 литра 2:40 часов 1100 Вт  
 50 литров 5:20 часов 1100 Вт

Poultry	Птица
beef	Мясо (говядина)
fish	Рыба
TEMP (°F)	Температура по Фаренгейту
TIME (h:mm)	Время (час:минута)

Время нагрева при 240В, нагревательный прибор мощностью 1600 Вт и 2200 Вт



11 литров 0:55 часа 1600Вт  
 24 литра 1:05 часов 2200 Вт  
 24 литра 1:40 часов 1600 Вт  
 50 литров 3:25 часов 2200 Вт  
 50 литров 4:00 часов 1600 Вт

Poultry	Птица
beef	Мясо (говядина)
fish	Рыба
TEMP (°F)	Температура по Фаренгейту
TIME (h:mm)	Время (час:минута)

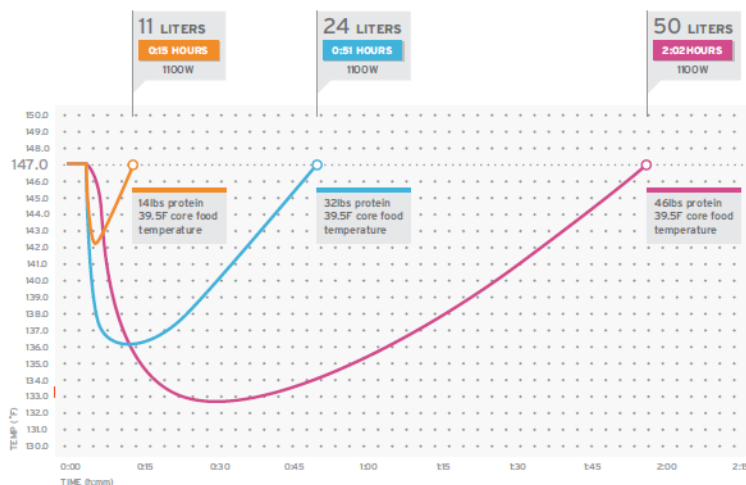
## ТАБЛИЦЫ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУР

Знать, как долго пища остается вне предполагаемого диапазона температур приготовления – очень важно при проведении любой операции.

Предлагаемая таблица восстановления температур демонстрирует влияние добавления продуктов в резервуары для низкотемпературного приготовления на изменение температуры внутри них.

Примечание: приведенные температуры даны только для справки. Для получения более подробной информации, пожалуйста, изучите местные правила безопасности продуктов питания.

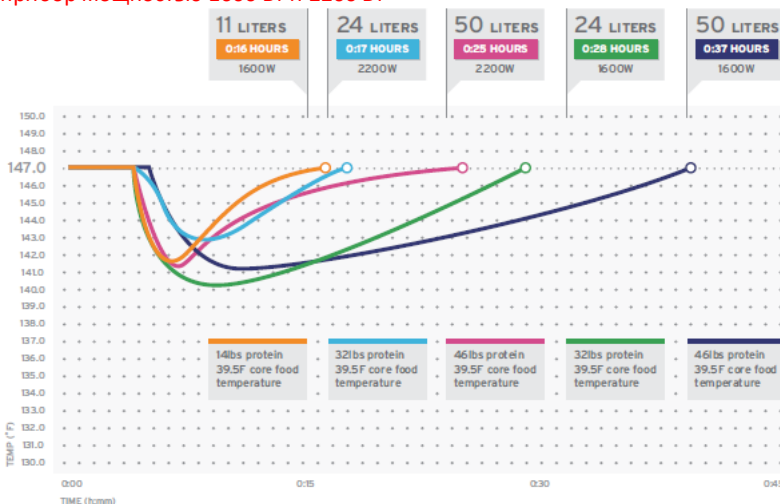
Время восстановления температуры в резервуаре при 120В, нагревательный прибор мощностью 1100 Вт



11 литров 0:15 часа 1100Вт / 14 фунтов белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F  
 24 литра 0: 51 часов 1100 Вт / 32 фунта белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F  
 50 литров 2:02 часов 1100 Вт / 46 фунтов белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F

TEMP (°F)	Температура по Фаренгейту
TIME (h:mm)	Время (час:минута)

Время восстановления температуры в резервуаре при 240В, нагревательный прибор мощностью 1600 Вт и 2200 Вт



11 литров 0:16 часа 1600Вт / 14 фунтов белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F  
 24 литра 0: 17 часов 2200 Вт / 32 фунта белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F  
 50 литров 0:25 часов 2200 Вт / 46 фунтов белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F  
 24 литра 0: 28 часов 1600 Вт / 32 фунта белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F  
 50 литров 0:37 часов 1600 Вт / 46 фунтов белкового продукта / температура внутри продукта 39,5 F

TEMP (°F)	Температура по Фаренгейту
TIME (h:mm)	Время (час:минута)

## НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ SOUS VIDE

Приложение для iPhone/iPad «Набор инструментов Sous Vide» от PolyScience предоставит вам полную информацию, необходимую для того, чтобы ваши кулинарные эксперименты с приборами Sous Vide были успешными и безопасными. Приложение, доступное для скачивания через Apple App Store, поможет вам выбрать оптимальное время приготовления и подогрева при использовании приборов Sous Vide для разнообразных продуктов при различных температурах.



## Раскрываем тайны теплопроводности белков и с Sous Vide забываем про работу по наитию

С революционным приложением для iPhone/iPad «Набор инструментов Sous Vide» от PolyScience низкотемпературное приготовление становится легко контролируемым, практически научным, и открывает новые области применения кулинарных навыков.

При приготовлении большинства белковых продуктов требуется определить точное время готовки или разогрева.

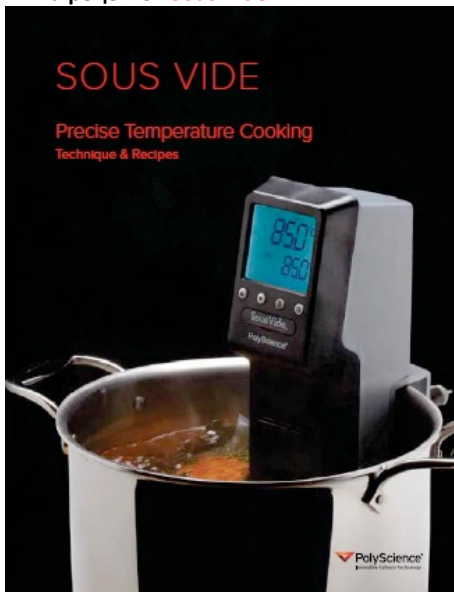
Предположение «а что, если» поможет определить, как изменится время приготовления, если изменить температуру внутри резервуара всего лишь на один градус или уменьшить размеры порций.

Обратите внимание на параметры внешней и внутренней пастеризации, чтобы определить взаимосвязь между временем, температурой приготовления и зафиксировать снижение патогенных микроорганизмов.

Просто введите параметры приготовления и запустите таймер.

Звуковой сигнал оповестит вас о том, что процесс приготовления завершен. Более длительное время приготовления может быть установлено, чтобы достичь желаемой степени мягкости. Программа даже сможет рассчитать время, необходимое для того, чтобы продукты оставались в ледяной бане, чтобы достичь безопасной температуры в том случае, когда вы хотите приготовить охлажденный продукт. Просто введите тип белка, форму, размер, начальную температуру, температуру в резервуаре и желаемую конечную температуру внутри продукта, чтобы мгновенно узнать, как долго нужно держать продукт в резервуаре, чтобы достичь желаемых результатов.

## Книга рецептов Sous Vide



110-819 книга «Sous Vide: Приготовление при точной температуре – техники и рецепты» (32 страницы)

- Содержит важную информацию о техниках низкотемпературного приготовления пищи, оборудовании, преимуществах и безопасности приборов Sous Vide
- Включает 15 рецептов и справочную таблицу температур

## АКСЕССУАРЫ SOUS VIDE



### Экономичные поликарбонатные баки

10 л - FTP10 18 л - FTP18 49 л - FTP49 64 л - FTP64 83 л - FTP83

- Подсоедините погружной термостат-циркулятор к одному из этих экономически выгодных поликарбонатных баков, чтобы создать резервуар для низкотемпературного приготовления

- Одобрено государственным стандартом и безопасно для мытья в посудомоечной машине

### Поликарбонатные крышки, подходящие по размеру для экономичных баков

Размер крышки	CREATIVE	CHEF	Dual CHEF	CLASSIC
10.5 x 12.75 дюймов	P10LCR			
12 x 18 дюймов	P18LCR	P18LCH		P18LCS
18 x 26 дюймов		P83LCH	P83LCHD	P83LCS

- Использование крышки для резервуара Sous Vide исключает потерю воды и тепла в результате испарения

- прозрачный поликарбонат позволяет наблюдать за тем, что происходит внутри резервуара

### Держатель сифона для контейнера

510-668 Держатель сифона для контейнера, состоит из двух элементов

- Сохраняйте соусы и пену при идеальной температуре благодаря держателю сифона для контейнера

- разработан таким образом, что его можно прикрепить к любому баку или кастрюле

- подходит для кастрюль объемом в 1 кварту и 1 пинту



### Чемоданчики для переноски

060973 Чемоданчик для переноски для термальных погружных термостатов-циркуляторов Sous Vide Professional серии CLASSIC

- этот жесткий, закрывающийся чемоданчик специально разработан для того, чтобы вместить один или два термальных погружных термостата-циркулятора Sous Vide Professional серии CLASSIC

- ударопрочный корпус с водонепроницаемым уплотнением

- дополнительное пространство для аксессуаров

060973 Мягкий чемоданчик для переноски и хранения для приборов Sous Vide Professional серии CHEF и серии CREATIVE

Этот легкий обитый нейлоном чемоданчик идеален для безопасной транспортировки и хранения погружных термостатов-циркуляторов Sous Vide Professional серии CHEF и серии CREATIVE



### Гиподермичный датчик PT100 для приборов серии CLASSIC PLUS и серии ARTIST

200-525 Гиподермичный температурный датчик pt100 для приборов серии CLASSIC PLUS Hypodermic

200-526 Гиподермичный температурный датчик pt100 для приборов серии ARTIST

- наблюдайте за внутренней температурой вашей пищи напрямую через Контроллер Sous Vide Professional серии CLASSIC PLUS или серии ARTIST благодаря гиподермичным датчикам PT100

- размеры датчика (длина x диаметр) 3 x .0625 дюйма/ 76.2 x 1.59 мм

### Плавающее покрытие из сфер

060301 Полипропиленовые шарики диаметром 20 мм, 400 штук на одну упаковку

- сокращайте потерю тепла и испарение благодаря использованию плавающих полых шариков

### Цифровой термометр и датчик температуры

200-470 Гиподермичный датчик температуры типа-K для использования с цифровыми термометрами

- Разъемный соединитель типа-K – подключается к большинству цифровых термометров промышленного класса

- Простая в очистке прочная конструкция – армированный кабель, датчик и ручка из нержавеющей стали могут выдерживать суровые условия даже самой требовательной коммерческой кухни

- размеры датчика (длина x диаметр) 4 x .065 дюймов / 101.6 x 1.65мм

300-632 Пенопластовая лента с закрытыми порами для использования с гиподермичным датчиком температуры, .75 дюймов x 3 фута/ 1.9см x .91м

DT-1T5 Цифровой термометр



### «ПОД ВАКУУМОМ»

Метод низкотемпературного приготовления часто предусматривает удаление воздуха из пакета с пищей и затем – его плотную герметизацию. Этот двухэтапный процесс герметизации позволяет нагреть пищу более эффективно за счет более тесного контакта с водяной баней, точно установленной температуры. Удаление воздуха также создает прекрасную среду для хранения за счет уменьшения окисления, что позволяет сохранить вкус, цвет и аромат без использования дополнительных консервантов.

PolyScience предоставляет как камерные, так и внешние вакуумные герметизаторы для удаления воздуха из пакетов для низкотемпературного приготовления, тем самым помогая вам взять свою кухню под контроль.

На предприятиях общественного питания удаление воздуха для низкотемпературного приготовления обычно производится камерными вакуумными герметизаторами, которые на протяжении всего процесса создают меньшее давление среды внутри и снаружи пакета с продуктом. Основное преимущество камерного герметизатора заключается в предотвращении выталкивания жидких продуктов из пакета в процессе герметизации. С другой стороны, внешний вакуумный герметизатор создает область низкого давления в процессе герметизации только в зоне отверстия.



#### Сохраните урожай

Используя камерный вакуумный герметизатор, вы можете сделать куда больше, чем просто приготовить пищу при низких температурах: прессовать, мариновать, настаивать, консервировать. Вакуумные пакеты можно легко заморозить, плотно сложить в стопку и хранить; таким образом, ваши летние овощи готовы к подаче к столу даже в середине зимы.



## ВНЕШНИЙ ВАКУУМНЫЙ ГЕРМЕТИЗАТОР



Вакуумный герметизатор серии CREATIVE		
Гофрированные пакеты	размер	количество
VBC-0610	6 x 10 дюймов / 15.25 x 25.4 см	30
VBC-0812	8 x 12 дюймов / 20.3 x 30.5 см	30
VBC-1116	11 x 16 дюймов / 28 x 40.6 см	18
Гофрированные рулоны		
Гофрированные рулоны	размер	количество
VBR-0820	8 дюймов x 20 футов / 20.3 см x 6.1 м	3 рулона
VBR-1120	11 дюймов x 20 футов / 28 см x 6.1 м	3 рулона

Внешний вакуумный герметизатор модель 200 серии CREATIVE от POLYSCIENCE имеет стильный дизайн и универсальные характеристики.

- Удобное, полностью автоматическое управление нажатием одной кнопки
- Позволяет вручную регулировать процесс герметизации, когда речь идет о деликатесах
- Складная стойка помогает без проблем работать с жидкими продуктами
- Профессиональная качественная запаивающая пластина гарантирует, что пакет останется герметичным
- Может быть использован для пакетов определенного размера или создания пакета обычного размера из рулона с помощью встроенного режущего устройства
- Запрограммированный цикл, гибкий внешний рукав и предусмотренные контейнеры расширяют ваши кулинарные возможности вплоть до маринования

Внешний вакуумный герметизатор модель 200 серии CREATIVE

120В VSCR-200AC1B  
240В VSCR-200AC2E\*

## КАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ ГЕРМЕТИЗАТОРЫ



Камерный герметизатор модель 300 серии CHEF от PolyScience был разработан для того, чтобы предоставить широкий спектр характеристик, наиболее популярных у домашних кулинаров, по приемлемой цене, а также сделать его привлекательным и для многих профессионалов.

- преуспел в вакуумной герметизации как сухих продуктов, так и жидких, таких как супы и тушеные блюда
- управляется простым нажатием кнопки
- можно запрограммировать три цикла, чтобы обеспечить точную степень вакуума, время выдержки вакуума и время герметизации для мяса, рыбы и даже настоев
- встроенный цикл маринования еще больше расширяет ваши возможности
- компактный корпус из нержавеющей стали гарантирует долговечность даже в самых жестких условиях
- большая камера размером 13.8 x 12 x 4.3 дюймов / 35 x 30.5 x 11 см подходит для мешочков большего размера

Камерный герметизатор модель 300 серии CHEF

120В VSCH-300AC1B  
240В VSCH-300AC2E\*

\* Указанные инвентарные номера для напряжения 240 В включают сетевой шнур питания европейского типа. Пожалуйста, посетите наш сайт [cuisinetechology.com](http://cuisinetechology.com) или свяжитесь с нами для получения дополнительного шнура.

## КАМЕРНЫЕ ВАКУУМНЫЕ ГЕРМЕТИЗАТОРЫ

### Модель MVS 31X

Идеальное решение для низкотемпературного приготовления пищи и методов сжатия!

Камерный вакуумный герметизатор MiniPack MVS 31X

Быстро упаковывает продукты и жидкости под вакуумом для низкотемпературного приготовления. MVS 31X включает в себя одну запаивающую пластину, одни ножницы для пластины, цифровой регулятор, электронный датчик давления, удаляемую запаивающую пластину, корпус из нержавеющей стали и выключатель для остановки работы.

Эта модель имеет цифровой, программируемый интерфейс с возможностью сохранения до 9 программ. Прибор прекрасно подойдет для крупных потребителей, его можно легко запрограммировать для получения особых степеней вакуума, которые необходимы при сжатии или для защиты рыбы или других деликатесов. Нержавеющая сталь вакуумной камеры обеспечивает наилучшую изоляцию и прозрачную открывающуюся крышку.

- Размеры камеры: 13 x 12 x 7 дюймов / 33 x 30.5 x 17.8 см
- запаивающая пластина: 1 шт
- длина запаивающей пластины: 12.25 дюймов / 31.1 см
- дополнительный поддон для жидкости
- насос: DVP OIL мощностью 6м3/ч
- мощность: 120В/10А
- основание (в закрытом виде): 15.5 x 19 x 14.5 дюймов / 39.4 x 48.25 x 36.8 см
- Вес устройства: 78футов / 35.4 кг
- Погруженная масса: 86 футов/ 39 кг
- способ доставки: фрахт

Камерный вакуумный герметизатор MVS 31X - VSMT31AC1 (доступен только в Северной Америке)



### Модель MVS 35XP

Камерный вакуумный герметизатор MVS 35XP от PolyScience был разработан с учетом пожеланий шеф-поваров. Прибор полностью соответствует стандартам HACCP и FDA по модифицированной кислородной упаковке. Он включает в себя устройство для печати этикеток, которое автоматически соединено со 100 индивидуальными программами герметизации (10 наименований программ, в 10 категориях). После завершения процесса герметизации распечатывается этикетка с маркировкой времени и всей дополнительной программной информацией. Система сокращает время на написание этикеток и уменьшает вероятность ошибки.

Корпус из нержавеющей стали, удаляемая запаивающая пластина, жидкокристаллический дисплей, цикл настаивания и принтер для этикеток по стандарту HACCP – это лишь некоторые преимущества прибора. Его размеры и мощность идеальны как для небольших кафе, так и для ресторанов среднего размера. Для больших ресторанов мы рекомендуем использовать модель MVS 45XP.

- Размеры камеры: 13 x 12 x 7 дюймов / 33 x 30.5 x 17.8 см
- запаивающая пластина: 1 шт
- длина запаивающей пластины: 12.25 дюймов / 31.1 см
- Цикл настаивания
- Принтер для этикеток по стандарту HACCP
- дополнительный поддон для жидкости
- насос: Busch Rotary Oil мощностью 10м3/ч
- мощность: 120В/10А
- основание (в закрытом виде): 15.5 x 24 x 12.5 дюймов / 39.4 x 61 x 31.75 см
- Вес устройства: 78футов / 35.4 кг
- Погруженная масса: 86 футов/ 39 кг
- способ доставки: фрахт

Камерный вакуумный герметизатор MVS 35XP - VS35XPAC1 (доступен только в Северной Америке)



### Модель MVS 45XP

Представляя собой первый вакуумный герметизатор, полностью соответствующий стандартам FDA и HACCP, модель MVS 45XP идеально подходит для кухонь крупных ресторанов. Модель MVS 45XP обладает всеми характеристиками модели MVS 35XP, при этом имеет вакуумную камеру большего размера и насос большей мощности.

-размеры камеры: 18.5 x 18 x 8.5 дюймов / 47 x 45.7 x 21.6 см

- запаивающие пластины: стандартная версия укомплектована одной запаивающей пластиной. Модели с двумя запаивающими пластинами могут быть доставлены по запросу в течение 2-4 недель

- длина запаивающей пластины: 17.75 дюймов / 45.1 см

- насос: Busch Rotary Oil мощностью 20м3/ч

- мощность: 120В/17А

Камерный вакуумный герметизатор MVS 45XP - VS45XPAC1  
(доступен только в Северной Америке)



### Камерные вакуумные герметизаторы

Пакеты для приготовления

VBF

Размер

6 x 10 дюймов / 15.25 x 25.4 см

количество

250

VBF

8 x 12 дюймов / 20.32 x 30.48 см

250

VBF

12 x 14 дюймов / 30.48 x 35.56 см

250

## МГНОВЕННАЯ ЗАМОРОЗКА С ANTI-GRIDDLE®

### Мгновенная заморозка – ваш путь к новым свершениям

Компетентность PolyScience в сфере температурного контроля выходит за рамки низкотемпературного приготовления и других методов добавления теплоты. Мы также являемся экспертами в области быстрого отвода тепла.

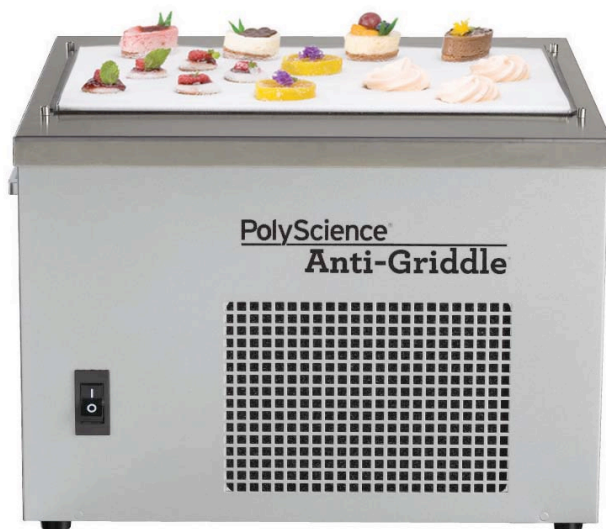
Окончательная мгновенная заморозка позволяет вам быстро превратить соусы, пюре, кремы, заправки и другие продукты в плотную или полужамочную массу. Продукты с холодной, кремообразной гущей и хрупкой консистенцией могут быть созданы за считанные секунды с прибором PolyScience Anti-Griddle, оснащенным тарелкой, выдерживающей температуру -30° F / -34.4°C, что позволяет осуществлять быструю направленную заморозку.

Техника мгновенной заморозки Anti-Griddle, изначально придуманная шеф-поваром Грантом Ашац, позволяет легко приготовить продукты с привлекательной двойной консистенцией и создать совершенно новый кулинарный мир. Возможности действительно безграничны.

- Создавайте замороженные десерты и закуски с охлажденной жидкой серединой
- Объединяйте быстрозамороженные леденцы с новыми ингредиентами вместо традиционных палочек. К примеру, леденец с ванильно-карамельным мороженым на веточке розмарина
- Покрывайте салаты замороженными винегретными соусами, тающими на тарелке при сервировке
- Украшайте блюда искусными ледяными узорами, которые легко переносятся с Anti-Griddle на тарелку
- Выполняйте быструю заморозку за столом или за стойкой бара, чтобы обеспечить гостям уникальные, индивидуальные и захватывающие впечатления и воспоминания за ужином

#### Сложные задумки легко реализуются с Anti-Griddle

Положив на поверхность прибора Anti-Griddle ацетатную, пергаментную или пластиковую пленку, можно создать, поднять и безопасно хранить легко переводимый рисунок в морозильнике для последующего использования. Это очень кстати, когда товары массового производства приходят на помощь крупным ресторанам или во время подготовки крупных банкетов.



120 В, 60Гц AG30AC1B  
240В, 50Гц AG30AC2E\*



\* Указанные инвентарные номера для напряжения 240 В включают сетевой шнур питания европейского типа. Пожалуйста, посетите наш сайт [cuisinetechology.com](http://cuisinetechology.com) или свяжитесь с нами для получения дополнительного шнура.

## ПИСТОЛЕТ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

### Создавайте новые кулинарные сенсации, используя копчение

Пистолет для копчения придаст вашим кулинарным творениям привлекательность и уникальность. Фактически не существует других методов, которые позволили бы вам столь легко создавать такое разнообразие вкусов и ароматов.

Пистолет для копчения предлагает альтернативу традиционным способам копчения. Сегодня становится возможным придать новый уникальный вкус салатам, шоколаду, меренгам, сливочным соусам и фруктам, добавив небольшое количество натурального холодного дыма. Пистолет для копчения позволяет сделать процесс дополнения вкусов и регулирования их интенсивности довольно простым.

Выбор горючего, который включает разнообразные виды древесной стружки, сборов, трав, специй и даже сена и высушенных цветов, ограничивается лишь вашим воображением. Долговечный ручной пистолет для копчения работает от четырех батареек типа AA, что позволяет вам экспериментировать и создавать авторские кулинарные творения по весьма низкой цене за одну порцию. Просто поместите выбранный вами тип горючего в камеру пистолета для копчения, включите его, зажгите с помощью спичек или зажигалки и поднесите дым к желаемому продукту или предмету.



SG2-PSC

Имеется 4 батарейки типа AA и две баночки объемом по пол-унции с древесной стружкой яблони и гикори

### Расширяйте свои кулинарные фантазии с пистолетом для копчения

Закоптите воду, чтобы придать копченый аромат кубикам льда и превратите обычный коктейль в уникальное кулинарное творение. Подайте свежие устрицы с привкусом пекана без приготовления на барбекю. Обдайте дымом внутреннюю поверхность стакана, чтобы придать привкус яблока любому напитку.

Используя пистолет для копчения, вы сможете быстро и легко создать необычные новые напитки, сэндвичи, соусы, соте и другие блюда. Возможности действительно безграничны.



### Классическая деревянная стружка Smokehouse

SG2-CSW

Комплект включает: 4 баночки объемом в 1 унцию, содержащие натуральную стружку яблони, вишневого дерева, гикори и мескитового дерева.



### Обрабатывайте продукты ультразвуком – это позволит открыть новые кулинарные направления

Sonicprep от PolyScience издает ультразвуковые волны и обрабатывает пищу ультразвуком, чтобы сделать экстракт, настой, гомогенизировать, сделать эмульсию, создать осадок, дегазировать или даже быстро обеспечить вкус продукта, выдержанного в бочке. Применяя низкотемпературные звуковые вибрации, этот новый прибор от PolyScience предоставляет невероятный выбор различных техник приготовления.

Система состоит из четырех компонентов: генератор, конвертор, датчик и звуковой приемник-распределитель. В жидкости любой степени вязкости от низкой до средней наконечник датчика испускает быстрые, высокочастотные ультразвуковые волны, которые увеличивают и разрушают микроскопические пузырьки до 20 000 циклов в секунду. Процесс занимает всего 2-3 минуты и выдает лишь незначительное количество тепла, сохраняя при этом живые цвета, ароматы и питательные вещества, создавая более насыщенный и нежный вкус продукта. Короткое время обработки

предоставляет максимум гибкости в управлении для шеф-поваров.

### Открывайте новые кулинарные горизонты

- создавайте приправы без использования эмульгаторов
- придайте вину более полный и насыщенный вкус
- придайте коктейлям и другим жидким продуктам едва уловимые ароматы свежих трав и специй
- укрепите мякоть фруктов и овощей для приготовления соусов и пюре
- сделайте мясо более нежным и маринуйте его за считанные секунды
- усиливайте вкус без переваривания рыбы и других деликатных белковых продуктов

**120В, 60Гц UN20AC1B**

Включает Sonicprep и акустическую систему

**240В, 50Гц UN20AC2E\***

Включает Sonicprep и акустическую систему

\* Указанные инвентарные номера для напряжения 240 В включают сетевой шнур питания европейского типа. Пожалуйста, посетите наш веб-сайт [cuisinetechology.com](http://cuisinetechology.com) или свяжитесь с нами для получения дополнительного шнура.

### Превратите года в минуты

Бармены обращаются к Sonicprep, чтобы создавать алкогольные напитки со вкусом, характерным для продуктов, выдержанных в бочках.

Посредством вытяжки легких вкусов и ароматов из дерева, приправ и коры дерева, Sonicprep превращает зерновой алкоголь в высококачественные домашние настойки и коктейли. Шардоне со вкусом дубовой коры. Скотч двойной выдержки. Соусы со вкусом древесного угля превращаются в пару обычных напитков с пряными закусками. С Sonicprep для быстрого настаивания ваше творчество не знает границ.

## ПОВОРОТНАЯ СИСТЕМА ВАКУУМНОГО ИСПАРЕНИЯ

### Список возможностей бесконечен

Поворотная система вакуумного испарения от PolyScience предоставляет фактически безграничные возможности для испарения, дистиллирования, отделения и очищения жидкостей. Теперь вы можете легко концентрировать, улавливать и делать вкусовые вытяжки на своей собственной кухне.

Этот прорыв в кулинарии основан на использовании вакуумного насоса, чтобы снизить атмосферное давление, позволяя жидкостям переходить в фазу пара при низких температурах.

В то же время поворотная колба создает большую площадь поверхности тонкой пленки, облегчая процесс быстрого испарения. Этот пар затем конденсируется на катушках, охлажденных рециркулирующей охлаждающей установкой, и собирается в принимающей колбе. В результате вы можете уловить и сохранить удивительный набор весьма легких ароматов и вкусов, чтобы использовать их в приготовлении блюд.

Поворотный вакуумный испаритель разработан специально для применения в кулинарных целях. Хотите добавить свежие концентрированные эссенции ваших любимых трав и смешать их со вкусами и ароматами фруктов и овощей? Возможно все.

### Снижение и концентрация испарений становятся проще с поворотным вакуумным испарителем

Сохраняйте вкус свежим, концентрируя его в температурной камере. Бальзамический сироп, яблочное масло и кетчуп – всего лишь несколько примеров результата снижения испарения. Просто начните с бальзамического уксуса, яблочного сиропа и микса для Кровавой Мэри, продистиллируйте и сохраните испарения для дальнейшего применения.



120В, 60Гц RV40AC1В

Состоит из поворотного вакуумного испарителя, вакуумного насоса, принимающей колбы и колбы для испарения объемом 1 литр, охлаждающей установка LM6 Benchtop

(доступно только в Северной Америке)



email: [culinary@polyscience.com](mailto:culinary@polyscience.com)  
web: [cuisinettechnology.com](http://cuisinettechnology.com)  
phone: +1 (847) 647-0611  
toll free US & Canada: (800) 229-7569  
6600 W Touhy Ave.  
Niles, IL 60714 USA



110-868 01113