

Uno

Contrôleur de température



Choix de 3 couleurs:



Caractéristiques

- Design ergonomique pour une simplicité d'utilisation et un gain de place
- Plage de température: 20°C - 90°C (68°F - 194°F)
- Stabilité: $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ ($\pm 0.36^{\circ}\text{F}$)
- Panneau de commande intuitif avec affichage du temps, de la température réelle et de consigne, avec diodes 3 couleurs affichant les progressions pour un contrôle facile à distance.
- Compatible avec les cuiseurs analogiques jusqu'à 1 kW
- Sonde de contrôle de température, avec câble 1m
- Disponible en blanc, noir et rouge

Contrôleur Uno

Converti facilement votre cuiseur en bain-marie

Uno est l'outil permettant le contrôle de cuisson le plus compact du marché, offrant flexibilité, durabilité, et un gain de place précieux dans les cuisines. Il transforme instantanément votre cuiseur de riz en bain-marie pour cuisson sous vide.

Uno offre un contrôle précis de la température grâce à sa sonde flexible, $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$, pour un prix très compétitif. Il est parfait pour les cuissons sous vide occasionnelles à la maison, ou encore pour les cuisiniers à domicile plus accomplis, qui recherchent une cuisine gastronomique sans effort.

Il suffit de brancher la prise de votre cuiseur sur le contrôleur Uno, puis de brancher Uno sur une prise de courant et enfin de placer la sonde de température dans le cuiseur: une fois la température de cuisson sélectionnée, vous êtes prêt à cuisiner. Uno se charge de contrôler la cuisson de manière précise et uniforme, en préservant les qualités nutritives et gustatives de vos aliments. Uno est proposé en 3 couleurs et est livré avec une garantie de 1 an.

Dimensions (h x p x l):

Uno 130mm x 78mm x 115mm

Creative Cuisine

by Grant



Autres produits de la gamme

Pour les professionnels

- Thermo plongeur Vortice
- Bains-marie Pasto

Pour la maison

- Bains-marie Primo
- Vuoto: mise sous vide de sac
- Cuisneur 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