

Пищевая центрифуга Pro-xtract 5R

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

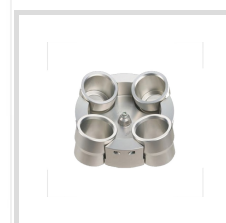
Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cif@nt-rt.ru || сайт: <https://centurionscientific.nt-rt.ru/>

Пищевая центрифуга Centurion Scientific Pro-xtract 5R



Краткие характеристики

Производитель:	Centurion Scientific
Модель:	Pro-xtract 5R
Артикул	PrO-Xtract 5R
Страна	Великобритания 

Центрифуга – сердце молекулярной кухни. В ней происходит разделение жидких и полужидких смесей – пюре, соков, бульонов, эмульсий (молоко, сливки) и т.д. – на отдельные фракции с различным составом, консистенцией и свойствами.

Все началось с элитных ресторанов Европы и Америки. Их шеф-повара первыми стали использовать в своей работе довольно необычное для

ресторанов оборудование, которое до этого можно было найти, главным образом, только в медицинских лабораториях и на университетских кафедрах химии.

Pro-Xtract 5R была разработана специально для небольших кухонь. Центрифуга Pro-Xtract 5R это компактная высокоскоростная модель. Скорость вращения бутылок составляет десятки тысяч раз в минуту, создавая центробежные силы до 30 000 раз сильнее земного притяжения! Зачем нужен на кухне такой аппарат? Попробуем разобраться.

Центрифуги являются очень удобным гаджетом по нескольким причинам.

Вращение на высоких скоростях концентрирует ароматические молекулы в мощную жидкую, высококонцентрированную ароматическую, субстанцию, которая является идеальной заготовкой для приготовления различных блюд. Например, шеф-повар может использовать только жидкость и масло из томата прошедшего обработку в центрифуге, что бы приготовить бульон, который будет иметь ярко выраженный томатный аромат, оставаясь при этом совершенно прозрачным. Интересным является использование центрифуги Pro-Xtract 5 для получения сладкого и богатого каротином масла из моркови. Бесспорно, центрифуга идеальна для отжима жира из всех видов овощей и орехов, который затем можно использовать для приготовления кремов, имеющих консистенцию аналогичную сливкам, но обладающую яркими и неожиданными ароматами, при этом не имеющую молочных составляющих, а значит подходящих для веганов.

Чтобы сделать суп или соус, который является прозрачным и дает ощущение гладкости на языке, Вы должны как-то удалить твердые частицы, размер которых может ощутить Ваш язык, то есть это около семи микрон. Конечно с помощью сита, фильтров и других традиционных кулинарных инструментов, массы времени и сил этого можно добиться. Но можно просто налить смесь в емкость, установить ее в Pro-Xtract 5, «супер ускоритель» и нажав “старт” получить идеальный результат за считанные минуты!

Во-первых: центрифуга экономит время приготовления. Например, процесс извлечения масел из овощных пюре, обычно занимает несколько дней. С помощью гравитации, в центрифуге он заканчивается в считанные минуты при 20 000 g. При этом результаты будут гораздо более предсказуемы, чем те, которые получены путем естественным осадком.

Во-вторых, самый важный аргумент использования данного кулинарного инструмента, это идеальное уровневое разделение на компоненты. Продукт, прошедший обработку в центрифуге, выходит из нее в виде отдельных слоев, которые в дальнейшем легко дозировать, снимать слоями, использовать особым образом в различных рецептах.

Благодаря этому, например, повара в течение нескольких минут из обычного томатного сока могут получить сразу три уникальных субстанции:

- прозрачный желтоватый напиток;
- томатную пасту с ярким насыщенным цветом;
- концентрированный «вкус помидора» – практически в чистом виде.

Это же касается и всех остальных пищевых продуктов.

В таких превращениях нет ничего сверхъестественного. Согласно законам физики в процессе центрифугирования молекулы со схожей массой группируются друг с другом (фракционируются):

- наиболее тяжелые – белки, пектины, клетчатка и др. – оседают в виде пасты на дне и стенках сосуда;
- наиболее легкие – эфирные масла и прочие жиры – собираются на поверхности в виде тонкой пленки-эссенции;
- сахара, органические кислоты и соли остаются в жидком растворе между осадком и жировой пленкой.

Таким образом, именно центрифуга «поставляет» кулинарам «сырье» как для создания экзотического меню из модифицированных пищевых субстанций, так и для усиления, обогащения либо изменения вкуса традиционных блюд.

Вес без упаковки	41,8 кг (без ротора)
Время таймера	0 – 9 часов и удержание
Дисплей	Индикаторный
Комплектация	Центрифуга; Ротор BRK1001 с корзинами B5250; Мензурки: 4 x 250 мл; Адаптеры на 250 мл.
Максимальное ускорение	10-2,200 G
Мощность	375 Вт
Объем	Максимальный объём 1000 мл
Охлаждение	Есть
Параметры электросети	230В, 50/60Гц
ПИД-контроль температуры	Есть, шаг +/-1 °C
Рабочая температура	От -9°C до +40 °C
Режим управления	Память -10 программ; Ускорение -10 программ; Замедление скорости -10 программ
Скорость	4000 об/мин с шагом 10 об/мин
Габариты	434 x 650 x 326h мм

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: cif@nt-rt.ru || сайт: <https://centurionscientific.nt-rt.ru/>