



PolyScience®

Innovative Culinary Technology



INTERNATIONAL®

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

The Smoking Gun® Pro CSM700PSSONUC1



La pistola ahumadora es excelente para el acabado de productos cocinados con sous vide u otros métodos en el que los alimentos normalmente no están expuestos directamente al fuego o al humo.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 25.4 x 23.5 x 5.7 cm.



The Smoking Gun® Woodchips BSM600AWC0NUC1

Agregue un toque final a su comida sin esfuerzo.
4 onzas cada una, con astillas de sabor: cereza, manzana, nuez y mezquite.



Empacadora al Vacío Serie 300 VSCH-300AC1B

Prolonga la frescura de tus alimentos al empacar.
Ha sido diseñada para llevar las características de un sellador al vacío comercial.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 42.5 x 36 x 35 cm.



Sous vide Professional Creative Series CRC-5AC1B

Proporciona resultados de calidad a un precio asequible. Al cocinar en un baño circulante preciso y controlado, obtiene un sabor constante, mejorado y una textura perfecta.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 35.88 x 9.84 x 18.73 cm.



The Hydropro™ Immersion Circulator CSV700PSS1BUC1

Este termocirculador de inmersión permite cocinar al vacío en recipientes con un máximo de 45 Litros. Sus ajustes de tiempo y temperatura se controlan manualmente para mayor precisión. Construido con una pantalla táctil TFT a color fácil de usar, se puede programar para recuperar y aplicar rápidamente recetas usadas previamente.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 37,1 x 9.3 x 17 cm.



The Hydropro™ Plus Immersion Circulator CSV750PSS1BUC1

Este modelo ha sido diseñado para calentar y hacer circular el agua, cocinando el producto mediante el método sous vide. Cuenta con una sonda de aguja digital que muestra la temperatura central de los alimentos en tiempo real.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 37,1 x 9.3 x 17 cm.



Control Freak
CMC850BSSUSA

El primer equipo de cocción por inducción que puede programarse y mantener cualquier temperatura desde 30 °C hasta 250 °C para cualquier duración de tiempo.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 11 x 35 x 47 cm.



Anti Griddle
CAG700SIL1BUC1 / 120V ~ 50 / 60 Hz / 8A

Polyscience® Anti-Griddle™ es una plancha tradicional con un giro increíble: ¡El dispositivo congela rápidamente las salsas y los purés en lugar de calentarlos!

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 40.3 x 46.7 x 26.7 cm.



Sous vide Professional Classic
Series con Tina de Baño en
Acero Inoxidable
7306AC1B5-S28

La funcionalidad y la excelente apariencia de los sistemas de baño integrados de acero inoxidable Polyscience encapsulan tanto la belleza como la durabilidad del metal elegante.

CARACTERÍSTICAS
Dimensiones: 64.8 x 32.8 x 40.4 cm.



Tina de Policarbonato
Modelos

- PSC-FTP18:**
18 L. (4.8 gal), 12" x 18" x 9"
- PSC-FTP49:**
49 L. (13 gal), 18" x 26" x 9"
- PSC-FTP64:**
64 L. (17 gal), 18" x 26" x 12"
- PSC-FTP83:**
83 L. (22 gal), 18" x 26" x 13"

Tapa de Policarbonato

Creative Series / Classic Series

PSC-P18LCR
12"X18" Serie CREATIVE
p/mod PSC-FTP18

PSC-P18LCS
12" x 18" Serie CLASSIC
p/mod PSC-FTP18

PSC-P83LCS
18" x 26" Serie CLASSIC
p/mod PSC-FTP18



Tapa de Policarbonato

CHEF SERIES / DUAL CHEF SERIES

PSC-P18LCH
12" x 18" Serie CHEF
p/mod PSC-FTP18

PSC-P83LCH
18" x 26" Serie CHEF
p/mod PSC-FTP18

PSC-P83LCHD
18" x 26" Serie DUAL CHEF
p/mod PSC-FTP64

