

PolyScience®



INTERNATIONAL

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

PISTOLA AHUMADORA CSM700PSSONUC1



La pistola ahumadora produce humo en frío canalizando por medio de una maguera flexible que le permite ser utilizada para cualquier tipo de alimento o bebida. Simplemente llené el depósito de la pistola ahumadora con astillas de su elección (woodchips)

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

4 pilas AA

Dimensiones:

25.4 x 23.5 x 5.7 cm

Peso: 0.68 kg

THE SMOKING GUN WOODCHIPS BSM600AWCONUC1



Agrega un toque final a tu comida.
Astillas sabor: cerezo, manzano, nuez y mezquite.





KIT DE BURBUJAS DE HUMO CSM001BLKONNA1

El kit de burbujas de humo se puede utilizar para decorar cócteles y bebidas no alcohólicas con burbujas llenas de humo que estallan con aroma y sabor.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Incluye barril de burbujas, 2 fl. oz. Muestra de líquido de burbujas, bandeja de inmersión de cerámica, atomizador y estuche de almacenamiento.



CAMPANA DE VIDRIO CSM018CLR0NXX1

Infusione suavemente sus comidas favoritas, quesos, carnes, cócteles y mucho más con aromáticos sabores ahumados

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

- 7 “ de diámetro
- Fabricado en vidrio de borosilicato.
- Válvula unidireccional de silicona sin BPA.

INTERNATIONAL



EMPACADORA AL VACIO SERIE 300 VSCH-300AC1B

Prolonga la frescura de los alimentos al empacar al vacío.

Marina alimentos de forma rápida y segura.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

120 V

60 HZ

Dimensiones:

42.5 x 36 x 35 cm.



SOUS VIDE PROFESSIONAL CREATIVE SERIES CRC-5AC1B

Obtiene un sabor constante, mejorado y una textura perfecta. Se acopla a cualquier recipiente de paredes redondas o planas que puedan contener hasta 20 litros.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

120/240 V

Dimensiones:

35.88 x 9.84 x 18.73 cm.

2,5 kg

INTERNATIONAL



THE HYDRO PRO TERMOCIRCULADOR DE INMERSIÓN CSV700PSS1BUC1

El HydroPro inicia una nueva generación de termocirculadores de inmersión Sous Vide profesionales.

Incluye Sous Vide Toolbox, una experiencia de cocción guiada e intuitiva que simplifica la cocción Sous Vide utilizando algoritmos científicos para calcular el tiempo, temperatura y pasteurización de una amplia gama de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

1450 vatios

Dimensiones:

37.1 x 9.3 x 17 cm



THE HYDRO PRO TERMOCIRCULADOR DE INMERSIÓN 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.

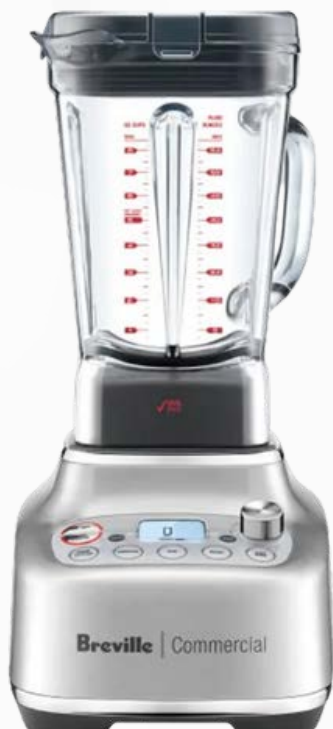
CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

1450 vatios

Dimensiones:

37.1 x 9.3 x 17 cm



LICUADORA SUPER Q BREVILLE POLYSCIENCE CBL920BSS1BNA1

Licuadora de nivel comercial. El potente motor, el vaso medidor y la tecnología silenciosa de Super Q te ofrecen una mayor versatilidad y optimización de textura avanzada para disfrutar de preparaciones más suaves y homogéneas.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

120 V

60 HZ

Dimensiones:

20.82 x 26.92 x 45.97 cm

6.26 kg



EXTRACTOR XL BREVILLE POLYSCIENCE CJE830BSS1BNA1

Extractor con sistema de separación de bagazo para todo tipo de vegetales, velocidad variable que maximiza la producción de jugo. El conducto de alimentación de 3,5 pulgadas le permite extraer frutas y verduras enteras sin precorte, acortando el tiempo de preparación.

CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

Fuente de alimentación:

120 V

60 HZ

Dimensiones:

20.06 x 39.87 x 50.03 cm

8 kg

INTERNATIONAL

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA



www.international.com.mx