



Macchina per cottura a bassa temperatura, vasca GN 1/1, termostato integrato, 5 programmi di cottura, L565xP360xH300mm, 1700 W

MODELLO: ROY-S11

Dimensioni esterne

L 565 x P 360 x H 300 mm

688,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 565 mm x P 360 mm x H 300 mm
Dimensione vasche lavello	GN1/1
Potenza	1,7 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V

Peso	16 Kg
Temperatura	+40°C / +115°C
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Coperchio e vasca

Descrizione

Strumento cottura a bassa temperatura L 565 mm x P 360 mm x H 300 mm.

Lo strumento di cottura è progettato per la cottura sottovuoto in acqua contenuta in una vasca a immersione.

Apparecchio per la cottura a bassa temperatura con riscaldamento statico dell'acqua.

Lo strumento ha una **struttura in acciaio inox** con **vasca cottura GN1/1 in acciaio inox**.

E' dotato di **sistema elettrico di controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura e del tempo di esercizio, potenti **resistenze corazzate a contatto** nel fondo della vasca, pratiche **maniglie per il trasporto** della vasca e **coperchio vasca** fornita di serie. L'elemento riscaldante è pertanto posto sul fondo della vasca che si scalda e trasmette il calore all'acqua contenuta.

Fino a **5 programmi memorizzabili** e temperatura selezionabile in °C e °F.

DOTAZIONE:

Coperchio e vasca

FOTO PURAMENTE INDICATIVA