



Macchina per cottura a bassa temperatura vasca GN1/1, termostato integrato, L640xP350xH300mm, 2000 W, 5 programmi di cottura

MODELLO: SV25

Dimensioni esterne

L 640 x P 350 x H 330 mm

459,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 640 mm x P 350 mm x H 330 mm
Potenza	2000 W
Peso netto	13 Kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Capacità vasca	25 LT
Peso lordo	14 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Descrizione

Strumento cottura a bassa temperatura L 640 mm x P 350 mm x H 330 mm.

Lo strumento ha **struttura e vasca in acciaio inox e rubinetto di scarico con valvola di sicurezza.**

E' dotato di **sistema elettrico di controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura di acqua, sonda al cuore e timer.

E' dotata di rubinetto di scarico con valvola di sicurezza, blocco della macchina in mancanza di acqua e sensore di temperatura con delta 0,1°C, precisione di lavorazione +/- 3°C.

La macchina raggiunge 70°C in circa 50 minuti e ha fino a **5 programmi di cottura memorizzabili.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA