



Termostato ad immersione ad alta precisione(al decimo di grado),funzionamento ottimale fino a 50/80litri,L130xP165xH390mm, 2000W

MODELLO: ROY9XP

Dimensioni esterne

L 130 x P 165 x H 390 mm

913,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 130 mm x P 165 mm x H 390 mm
Potenza	2000 W
Temperatura d'esercizio	da 20°C a 100°C

Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Tipologia comandi	Comandi elettronici

Descrizione

Termostato ad immersione ad alta precisione - L 130 mm x P 165 mm x H 390 mm - 2000 W

Il riscaldatore termoregolato ad immersione è uno strumento professionale ad alta precisione ideato per la cottura a bassa temperatura.

La temperatura di lavoro va da +20°C a +100°C con una precisione di +/- 0,3°C e può essere regolata e visualizzata tramite l'apposito display, che permette di impostare anche il tempo di esercizio.

La potenza massima è di **2000 W**; il suo funzionamento è ottimale fino a 50/80 litri e fino a una profondità massima di lavoro di 165 mm. La ventola di circolazione favorisce un'ottima miscelazione del prodotto.

Il termostato è dotato inoltre di un **dispositivo di protezione automatico** in caso di utilizzo a secco e di un **dispositivo di blocco motore** che si attiva nel caso in cui venga rilevata sovratensione e sovratemperatura.

L'intera struttura è realizzata in acciaio inox IPX3 e la manopola, anch'essa in acciaio inox, assicura un comodo trasporto della macchina.

La **cottura a bassa temperatura** in acqua aumenta la qualità ed esalta maggiormente i sapori rispetto alla cottura dei cibi a vapore o con aria calda. Preserva tutte le proprietà nutritive del cibo, come ad esempio vitamine e minerali e grazie all'utilizzo del sottovuoto riduce al minimo l'evaporazione e la perdita di acqua e succhi dei cibi in cottura, in particolare nei tagli di carne e pesce.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

