



**Termostato ad immersione semi-professionale, fissaggio a clip, funzionamento ottimale fino a 6/15 litri L150xP90xH 400mm, 1500W**

**MODELLO: ROY5H**

**Dimensioni esterne**

L 150 x P 90 x H 400 mm

**169,00 € + IVA**

 **Disponibile a magazzino**



|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b> | L 150 mm x P 90 mm x H 400 mm |
| <b>Potenza</b>            | 1,5 KW                        |
| <b>Peso netto</b>         | 1,15 Kg                       |

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| <b>Temperatura d'esercizio</b> | da 0°C a 95°C           |
| <b>Alimentazione</b>           | 220-240V 1N 50/60 Hz    |
| <b>Disponibilità</b>           | Disponibile a Magazzino |

## Descrizione

**Termostato ad immersione con sistema di fissaggio a clip L 150 mm x P 90 mm x H 400 mm 1500 W.**

Il **termostato ad immersione "clip"** è uno strumento **semi-professionale** adatto alla cottura a bassa temperatura. Il pratico sistema di **fissaggio tramite clip** mantiene stabile l'apparecchio e **si adatta a tutti i recipienti**; ha una **capacità di lavoro ottimale da 6 fino a 15 litri**. Attraverso il **display digitale** è possibile impostare la **temperatura fino a 95°C con precisione di +/-1°C** e il **timer da 0 a 99 ore**.

Il **girante sottostante** assicura **uniformità di temperatura** dell'acqua in tutto il recipiente.

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**