

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

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 150 mm x P 90 mm x H 400 mm
Potenza	1,5 KW
Peso netto	1,15 Kg
Temperatura d'esercizio	da 0°C a 95°C

Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Normative	CE disponibile

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