



**Macchina cottura bassa temperatura
termostato integrato touch vasca
GN1/1,10 programmi di
cottura,L565xP360xH300mm,2000 W**

MODELLO: ROY-WF11

Dimensioni esterne
L 565 x P 360 x H 300 mm

893,00 € + IVA

 [Richiedi tempi di consegna](#)



Dimensioni esterne	L 565 mm x P 360 mm x H 300 mm
Dimensione bacinelle	GN1/1 (530 mm x 325 mm)
Potenza	2 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V

Peso	16,5 Kg
Temperatura	24°C-99,9°C
Capacità vasca	25 LT

Descrizione

Strumento cottura a bassa temperatura termostato integrato comandi touch vasca GN 1/1 L 565 mm x P 360 mm x H 300 mm 2000 W.

Lo **strumento per cottura a bassa temperatura** è un apparecchio con **riscaldamento statico** dell'acqua. Interamente realizzato in **acciaio inox**, ha una **vasca con misure GN1/1**, dotata di pratiche maniglie che ne facilitano il trasporto. Il riscaldamento dell'acqua avviene grazie a delle **potenti resistenze corazzate** poste sul fondo della vasca e la regolazione della **temperatura** va **da 24°C fino a 99,9°C** (oppure da 75,2°F fino a 199,9°F).

Il **display digitale** posto all'esterno della macchina contiene i comandi, che possono essere regolati grazie ad un'**apposita applicazione**, scaricabile gratuitamente sia per sistema Android che iOS.

Grazie a questa semplice applicazione è possibile **memorizzare** all'interno del pannello **fino a 10 programmi di cottura**.

Il **termostato** è **facilmente posizionabile con sistema magnetico**. La vasca è dotata inoltre di un **pratico rubinetto per lo scarico dell'acqua**.

I vantaggi della cottura a bassa temperatura sono numerosi: consente infatti di ammorbidire i cibi molto fibrosi, di intensificare aromi e sapori, di **preservare le qualità organolettiche dei cibi** e prolungare la durata degli alimenti.

DOTAZIONE DI SERIE:

- TERMOSTATO INTEGRATO:

- PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE:

- COPERCHIO:

- VASCA DI COTTURA CON DIMENSIONI GN1/1 - L 530 mm x P 325 mm.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA