



Macchina per cottura a bassa temperatura, vasca 70 LT, termostato integrato, L700xP725xH368 mm, 7500 W

MODELLO: ROY70**Dimensioni esterne**

L 700 x P 725 x H 368 mm

3.242,00 € + IVA [Richiedi tempi di consegna](#)

Dimensioni esterne	L 700 mm x P 725 mm x H 368 mm
Potenza	7,5 KW
Alimentazione	220 V - 50 Hz

Temperatura	24°C-99,9°C
Capacità vasca	70 LT

Descrizione

Macchina per cottura a bassa temperatura, vasca 70 LT, termostato integrato, L 700 x P 725 x H 368 mm, 7500 W.

Lo **strumento per cottura a bassa temperatura** è un apparecchio potente apparecchio per la cottura sottovuoto in cui gli elementi riscaldanti e circolatori sono posti all'esterno della vasca. Interamente realizzato in **acciaio inox**, ha una **vasca da 70 Lt**, interamente utilizzabile. Il riscaldamento dell'acqua avviene grazie a delle **potenti resistenze** poste fuori della vasca.

Il **display digitale** integrato alla 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 **integrato all'interno della vasca**, la quale è dotata inoltre di 2 **pratici rubinetti per il carico e 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 COIBENTATO:

- VASCA DI COTTURA DA 70 L.T.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA