

Termostato ad immersione per cottura sottovuoto a bassa temperatura,funzionamento ottimale fino a 20/30lt, L71xP146xH340mm,1500W

MODELLO: SV130

Dimensioni esterne

L 71 x P 146 x H 340 mm

200,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 71 mm x P 146 mm x H 340 mm
Potenza	1500 W (2 HP)
Peso netto	1,9 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	da 5°C a 90°C

Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Capacità	di scaldare fino a 30 litri di acqua
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Normative	CE disponibile

Descrizione

Termostato ad immersione per cottura sottovuoto a bassa temperatura L 71 x P 146 x H 340 mm,1500W.

La **cottura sous vide** è una particolare cottura sottovuoto in cui l'alimento, posto all'interno di un sacchetto di plastica, viene messo a bagno in acqua a una temperatura controllata per una tempistica superiore alla cottura normale.

Il risultato sarà una cottura omogenea e uniforme, sia all'interno sia all'esterno dell'alimento, trattenendone l'umidità.

E' una cottura adatta a ogni genere alimentare, dalla carne alle verdure, fino al pesce.

Struttura realizzata in acciaio Inox AISI 304. La macchina ha la **capacità di scaldare 20/30 litri di acqua**.

Completa di **sensore per il controllo della temperatura**. **Precisione di lavorazione +/-0,5°C**. **Timer regolabile da 5 min a 99 ore.**

Pannello di controllo con comandi semplici e intuitivi.

Il **vuoto massimo ottenibile** tramite la pompa (0,9 m3/h) è dell'**80%**.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA