

Termostato ad immersione per cottura sottovuoto a bassa temperatura, funzionamento ottimale fino a 30 LT, L145xP125xH340mm, 1500W

Prezzo: 205,00 € + IVA



Ordine Cliente

Categoria: Roner da Cucina per Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura

Descrizione

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura L 145 mm x P 125 mm x H 340 mm 1500 W.

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 tutte le proprietà e sapori.

E' una cottura adatta a ogni genere alimentare, dalla carne alle verdure, fino al pesce. Generalmente impiegata in ristoranti, hotel, servizi di catering o per uso domestico.

La struttura è realizzata in acciaio Inox AISI 304 e una volta immersa in acqua la macchina ha la capacità di scaldare fino a 30 litri di acqua.

Il pannello di controllo digitale ha comandi semplici e intuitivi per impostare la tempeatura e il timer. La macchina è completa di **sensore per il controllo della temperatura che permette una precisione di lavorazione +/-0,5°C**. Inoltre ha una sensore che segnala se il livello dell'acqua è troppo basso per il corretto funzionamento.

Il termostato può essere agganciato tramite clip a diverse tipologie di bacinelle e il suo funzionamento è silenzioso.

DOTAZIONE DI SERIE:

- Cavo+presa 2 mt.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 145 mm x P 125 mm x H 340 mm
Potenza	1500 W (2 HP)
Peso netto	2,3 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	da 5°C a 99°C
Alimentazione	220 V / 50 Hz
Capacità	di scaldare fino a 30 litri di acqua
Tipologia comandi	Comandi elettronici
Peso lordo	2,68 Kg