



Termostato ad immersione per la cottura sottovuoto a bassa temperatura, 5 programmi di cottura - 2 KW

MODELLO: RH60

Dimensioni esterne

L 160 x P 196 x H 419 mm

513,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 160 mm x P 196 mm x H 419 mm
Potenza	2 KW
Peso netto	4,5 Kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Capacità vasca	56 LT
Peso lordo	5 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Descrizione

Termostato ad immersione per la cottura sottovuoto a bassa temperatura, 5 programmi di cottura - 2 KW.

Lo strumento ha **struttura in acciaio inox**.

E' dotato di **display per il controllo della temperatura** con visualizzazione della temperatura di acqua, sonda al cuore e timer.

Il sensore di temperatura ha delta 0,1°C, precisione di lavorazione +/-3°C.

La macchina raggiunge 70°C in circa 30 minuti e ha fino a 5 programmi di cottura memorizzabili.

Sensore blocco macchina in mancanza di acqua e capacità di scaldare fino a 56 L di acqua.

Il termostato di precisione al decimo di grado consente di cuocere qualsiasi cibo (carne, pesce, verdure, frutta, etc) in sottovuoto.

Numerosi sono i vantaggi della cottura a bassa pressione che consente infatti di ammorbidire i cibi molto fibrosi, intensifica aromi e sapori, evita il calo di peso del prodotto e prolunga la durata degli alimenti.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato

in foto