

Cod: 6618

macchina cottura in sottovuoto capacità 80lt



Descrizione

Apparecchio per la cottura in sottovuoto a bagnomaria ed a bassa temperatura con il riscaldamento statico dell'acqua, a temperatura costante ed omogenea in tutto il recipiente: grazie alla temperatura controllata si ottiene una cottura perfettamente uniforme. L'utilizzo di questa tecnica innovativa è particolarmente indicata per cucinare prodotti messi precedentemente in sottovuoto, come carne, pesce, verdure, pate', marmellate, ecc. ecc. e per rigenerare prodotti cotti precedentemente in sottovuoto attraverso i classici forni a convezione, garantendo il mantenimento della struttura organolettica e l'abbattimento considerevole della disidratazione degli alimenti. La procedura di utilizzo è estremamente semplice, basta riempire la vasca di acqua (consigliabile quella addolcita) ed il macchinario farà raggiungere all'acqua la temperatura desiderata, mantenendola stabile durante l'intero ciclo di lavoro, con una precisione di uniformità di temperatura pari a +/- 0,5°C.

Dimensioni

Dimensioni esterne	130x260x380 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	4.5 kg
Potenza Elettrica	2 kW
Temperatura d'esercizio	+40 +115 °C
Voltaggio	230 V