

Cod: 2722

Macchina Cottura Sottovuoto capacità vasca 25 lt



Descrizione

Macchina Cottura Sottovuoto capacità vasca 25 lt ideale per la cottura in sottovuoto a bassa temperatura degli alimenti. Il ciclo di lavoro di questa attrezzatura si divide in due fasi: nella prima l'operatore imposta la temperatura desiderata dell'acqua in vasca (di norma non superiore a 60°) e in una seconda fase viene impostato il tempo di cottura. La staticità dell'acqua, unitamente a un continuo monitoraggio del mantenimento di una temperatura uniforme in vasca, consentono alla macchina di operare una tipologia di cottura che attribuisce ai prodotti un'estrema morbidezza interna, l'esaltazione dei sapori oltre a una riduzione del "calo peso" che avviene durante un normale processo di cottura. Proprio per questo motivo questa tecnologia è ormai uno strumento di lavoro indispensabile all'interno di qualsiasi cucina professionale.

Dimensioni



Altezza vasca	200 mm
Dimensioni esterne	350x550x320 mm

Scheda tecnica

Capacità vasca	25 Lt
Frequenza	60 Hz
Peso	12 kg
Potenza Elettrica	1 kW
Temperatura d'esercizio	+45 +100 °C
Voltaggio	230 V