

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 |