hot CLass
PROFESSIONAL equipment SYSTEM

made in Italy

COOK

Riscaldatore/cuocitore termoregolato ad alta precisione - Funzionamento ottimale fino a 80 Lt acqua in vasca -

Ventola di miscelazione acqua -

Bip fine ciclo lavorazione

DESCRIZIONE

COTTURA A BASSA TEMPERATURA IN SOTTOVUOTO

Apparecchio per la **cottura in sottovuoto a bagnomaria a bassa temperatura** con il riscaldamento 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. 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 +/- 0,1 e +1°C.

Struttura interamente in **Acciaio Inox AISI 304**.
Impostazioni tempo e temperatura di lavoro da +24°C fino a 99°C, con visualizzazione e regolazione delle stesse tramite scheda elettronica.
Bip sonoro di fine ciclo di lavoro.
Alimentazione 230V

COOK
Riscaldatore/cuocitore termoregolato ad alta precisione
Capacità min. 10 Lt, max 80 Lt acqua in vasca
Ventola di miscelazione acqua
Profondità di lavoro in vasca max 16,5 cm
5 programmi memorizzabili

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni (L x P x H): 130 x 260 x 380 mm
- Alimentazione: 230 V

- Potenza assorbita: 2000 W
- Max tempo di cottura: 99 ore
- Temperatura max: 24/99 °C
- Min/Max lt acqua in vasca: 10/80
- Struttura: acciaio inox
- Precisione temperatura : +/- 0,5 °C
- Peso: 4,5 Kg

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso