



## Cuocitore portatile di cibi sottovuoto h117102

Macchina per cottura di alimenti sottovuoto facile e pratica da utilizzare. Permette di cuocere i cibi a temperatura controllata conservando le qualità dei prodotti. Idoneo per recipienti fino a 56 litri.

Il cuocitore sottovuoto è ottimo per essere utilizzato all' interno di cucine di hotel, ristoranti, mense e per tutti coloro che intendono ottenere risultati professionali nella cottura di alimenti sottovuoto.

Il prodotto adotta la tecnologia della cottura a temperatura controllata che permette di conservare maggiormente le proprietà nutritive dei cibi.

Il cuocitore garantisce quindi la conservazione della qualità dei prodotti e di migliorarne il sapore e la consistenza.

Il prodotto consente un'elevata precisione ed è facile da usare grazie al display TFT a colori ed i 4 tasti presenti.

La temperatura è impostabile da 5 °C a 95°C ed è idoneo per recipienti con capacità fino a 56 lt.

Un volta impostata, la temperatura ed il tempo, il prodotto è in grado di procedere in autonomia ottimizzando i tempi di lavoro degli chef.

Il cuocitore è realizzato in acciaio inox e dotato di manico ergonomico e robusto che permetterà di spostare il cuocitore da un contenitore sottovuoto all'altro.

Il cuocitore viene fornito con borsa che permetterà al suo utilizzatore di portarlo con se in qualsiasi luogo.

Caratteristiche tecniche:

- Cuocitore a temperatura controllata
- Temperatura: 5°C - 95°C
- Dimensioni parte sommergibile: 117mm x 110mm x 147mm
- Dimensioni esterne: 124mm x 140mm x H360mm
- Capacità massima del recipiente: 56 lt
- Dotato di manico ergonomico in acciaio inox massiccio
- Borsa trasporto inclusa
- Struttura in acciaio inox
- Potenza: 2000W

## INFORMAZIONI

- **Capacità** 56 lt
- **Potenza** 2000 W

## Cuocitore portatile di cibi sottovuoto h117102

### Cuocitore portatile di cibi sottovuoto h117102

Capacità: 56 lt  
Potenza: 2000 W

