



## Cuocitore portatile per cibi sottovuoto h117101

Cuocitore di alimenti sottovuoto per cuocere a temperatura controllata potendo conservare la qualità dei cibi. Macchinario portatile grazie alla presenza di manico.

Cuocitore portatile professionale idoneo per essere utilizzato all'interno di alberghi, ristoranti, mense al fine di cuocere cibi sottovuoto in maniera semplice e con risultati professionali.

Il macchinario è perfetto per cuocere alimenti sottovuoto grazie alla tecnologia di cottura a temperatura controllata ad elevata precisione.

In tal modo sarà possibile conservare le caratteristiche organolettiche e la consistenza degli alimenti.

Questo metodo di cottura permette quindi di esaltare i sapori dei cibi e dimezza anche i tempi di marinatura e di macerato degli ingredienti.

Il macchinario è realizzato in acciaio inox con pannello e manico in poliammide rinforzata con fibra di vetro.

Il prodotto si presenta con 4 tasti ed un display TFT a colori volto ad offrire le informazioni in maniera facile ed intuitiva.

La presenza del manico rende il cuocitore portatile e quindi comodo per essere spostato da un contenitore all'altro.

Una volta programmata la temperatura ed il tempo, il prodotto procede in autonomia permettendo di ottimizzare i tempi di lavoro degli chef.

Idoneo per recipienti fino a 56 lt.

Caratteristiche tecniche:

- Cuocitore a temperatura controllata
- Temperatura: 5°C - 95°C
- Capacità: 56 lt
- Potenza: 2000 W
- Dimensioni parte sommergibile: 117 mm x 110 mm x 147 mm
- Dimensioni esterne: 124 mm x 140 mm x 360 mm
- Peso netto: 3.6 Kg
- Dotato di manico
- Struttura in acciaio inox
- Pannello e manico in poliammide rinforzata con fibra di vetro

## INFORMAZIONI

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

## Cuocitore portatile per cibi sottovuoto h117101



### Cuocitore portatile per cibi sottovuoto h117101

Capacità: 56 lt

Potenza: 2000 W