



Cuocitore sottovuoto professionale h868_01

Cuocitore per cibi sottovuoto con display touch screen. Dimensioni: 138 x 217 x 410 mm.

Cuocitore portatile professionale, ideale per ristoranti, mense e hotel. L'articolo è dotato di un sistema intuitivo con touch screen a colori per una facile programmazione e di un sistema di circolazione, grazie al quale l'acqua mantiene una temperatura uniforme in modo da garantire cotture perfette. Il prodotto è dotato inoltre di un ricettario integrato personalizzabile che consente di salvare fino a 20 ricette. La presa USB permette il download delle ricette e dei dati utili per i registri HACCP.

Caratteristiche tecniche:

- Touch Screen integrato
- Morsetto posteriore
- Potenza: 2000 W
- Temperatura: MAX 99,9°C
- Risoluzione +-1,0°C
- Timer: 99h 59 min
- Dimensioni: 138 x 217 x 410 mm
- Fusibili a protezione dell'impianto
- Blocco di sicurezza in caso di mancanza d'acqua
- Fissaggio a vasca con morsetto posteriore
- Altezza minima vasca: 15 cm
- Presa USB

Optional:

- 55 sacchetti per sottovuoto 16x25, gofrati
- 55 sacchetti per sottovuoto 20x30, gofrati
- 1 Rotolo per sottovuoto 20x600 cm

*Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Potenza 2000 W**

Cuocitore sottovuoto professionale h868_01

Cuocitore sottovuoto professionale
h868_01

Potenza: 2000 W

