



## Cuociture per cibi sottovuoto h868\_02

Cuocitore professionale sottovuoto. Potenza: 3000 W. Dimensioni: 138 x 217 x 410 mm.

Cuocitore portatile professionale ideale per ristoranti. L'articolo è dotato di un sistema intuitivo con touch screen a colori per una facile programmazione. Il sistema di circolazione permette all'acqua di mantenere 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: 3000 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 3000 W**

Cuociture per cibi sottovuoto h868\_02

Cuociture per cibi  
sottovuoto h868\_02

---

Potenza: 3000 W

