

RQSV-03A

Cyrkulator zanurzeniowy | do gotowania Sous Vide | 1,5 kW | 230 V | RQSV-03A | 140x130x330 mm

Obróbka termiczna > Urządzenia do Sous Vide



Opis

- Cyrkulator sous vide sprawia, że możesz delikatnie gotować jedzenie co do minuty w stałej temperaturze
- Gotowanie próżniowe umożliwia delikatne i równomierne przygotowanie różnych potraw
- Idealny do użytku w restauracjach, bistro czy kuchniach hotelowych
- Urządzenie posiada proste mocowanie do pojemników cateringowych
- Przeznaczony do pojemników o pojemności do 30 litrów
- Maksymalne ustawienie temperatury to 99°C lub 210°F
- Maksymalne ustawienie czasu to 24 godziny
- Oznaczenia poziomu wody – w przypadku gdy poziom wody jest zbyt niski, sprzęt automatycznie się wyłączy
- Regulowany zacisk – łatwo mocuje cyrkulator do pojemników o różnych wysokościach
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyświetlacz LCD wskazuje cyrkulację oraz podgrzewanie wody, bieżącą temperaturę wody, ustawioną temperaturę i czas

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	140x130x330
Maksymalna pojemność naczynia [l]	30
Moc [kW]	1,5
Zasilanie [V]	230

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Pieco
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



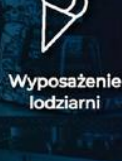
Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny