SOFTCOOKER LIGHT

Cyrkulator zanurzeniowy | do gotowania Sous Vide | 1,2 kW | 230V | 95x154x419 | SOFTCOOKER LIGHT

Obróbka termiczna > Urządzenia do Sous Vide



Opis

- Profesjonalny włoski cyrkulator do gotowania sous vide
- Pozwala na powolne gotowanie w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw
- Idealnie sprawdzi się do gotowania w garnkach i pojemnikach **o pojemności do 20 litrów**
- Świetne urządzenie dla szefa kuchni, który chce wydobyć z potraw wszystko co najlepsze
- Obsługa cyrkulatora odbywa się za pomocą funkcjonalnego i intuicyjnego wyświetlacza LED
- **Szybkie ustawianie czasu i temperatury**
- Przenośny i kompaktowy
- Cyrkulacja wody odbywa się za pomocą wentylatora z silnikiem
- Specjalny zacisk do mocowania na krawędziach garnków i pojemników
- Praktyczny uchwyt do przenoszenia urządzenia
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu czystości
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**95x154x419**
Zakres temperatury [°C]	**90**
Moc [kW]	**1,2**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**1,2**

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.