

## Sous Vide 25 lt - Hydro Cooking



**SKU:** 129214

~~1.154,00 €~~ **850,00 €**

Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται ο Φ.Π.Α., ο φόρος ανακύκλωσης και τα έξοδα μεταφοράς. Ισχύει μέχρι εξαντλήσεως του αποθέματος.

### Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Κατάλληλο για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων
- ✓ Χωρητικότητα 25 lt
- ✓ Θερμ/σία: 45°-100°C
- ✓ Intercom Ιταλικής κατασκευής

### ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

### Αποστολη

---

**Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### **Sous Vide 25 It - Hydro Cooking**

Το Sous Vide 25 It - Hydro Cooking είναι κατασκευή του Ιταλικού εργοστασίου Intercom. Ανήκει σε επαγγελματικά μηχανήματα Sous Vide για μαγείρεμα συσκευασμένων (σε vacuum) τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία.

Προσφέρει επιλογές στην θερμοκρασία (συνήθως η θερμοκρασία δεν φτάνει περισσότερο από 60°C) και στον χρόνο μαγειρέματος. Το νερό παραμένει πάντα στατικό κατά τη διάρκεια του κύκλου εργασίας και υπάρχει η δυνατότητα παρακολούθησης της θερμοκρασίας χάρη σε έναν αισθητήρα που σας επιτρέπει να την διατηρείτε σταθερή.

Αυτή η νέα τεχνολογία έχει πολλά πλεονεκτήματα και τα αποτελέσματα μαγειρέματος είναι άριστα: το φαγητό είναι εξαιρετικά μαλακό και νόστιμο, οι γεύσεις είναι έντονες και μειώνεται η απώλεια βάρους. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο το Hydro Cooking αποτελεί μια απαραίτητη συσκευή για κάθε επαγγελματική κουζίνα.

## Χαρακτηριστικά

### Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κατάλληλο για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία
  - Χωρητικότητα 25 lt
- Δυνατότητα επιλογής θερμ/σίας και χρόνου μαγειρέματος
  - Θερμ/σία: 45°-100°C
- Έλεγχος θερμ/σίας νερού με αισθητήρα
- **Intercom** Ιταλικής κατασκευής

### Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	25 lt
Θερμοκρασία:	45°-100°C
Στάθμη νερού:	17 cm
Ισχύς:	1 kW
Τάση/ Συχνότητα:	230 V/ 50 Hz
Ύψος θαλάμου:	20 cm
Βάρος:	12 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	35 x 55 x 32 cm

PDF