

Sous Vide 50 lt - Super Cooking



SKU: 6629

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Κατάλληλο για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων
- ✓ Χωρητικότητα 50 lt
- ✓ Θερμ/σία: 45°-100°C
- ✓ Intercom Ιταλικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Sous Vide 50 lt - Super Cooking

Το Sous Vide 50 lt - Super 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 Super Cooking αποτελεί μια απαραίτητη συσκευή για κάθε επαγγελματική κουζίνα.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κατάλληλο για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία
 - Χωρητικότητα 50 lt
- Δυνατότητα επιλογής θερμ/σίας και χρόνου μαγειρέματος
 - Θερμ/σία: 45°-100°C
- Έλεγχος θερμ/σίας νερού με αισθητήρα
 - **Intercom** Ιταλικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Τεχνικά Χαρακτηριστικά	
Χωρητικότητα:	50 lt
Θερμοκρασία:	45°-100°C
Στάθμη νερού:	17 cm
Ισχύς:	2 kW
Τάση/ Συχνότητα:	230 V/ 50 Hz
Ύψος θαλάμου:	20 cm
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	67 x 55 x 32 cm

PDF