

Sous Vide 9 lt - Mini Cooking



SKU: 3591

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Κατάλληλο για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων
- ✓ Χωρητικότητα 9 lt
- ✓ Θερμ/σία: 45°-100°C
- ✓ Intercom Ιταλικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Sous Vide 9 lt - Mini Cooking

Το Sous Vide 9 lt - Mini 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 Mini Cooking αποτελεί μια απαραίτητη συσκευή για κάθε επαγγελματική κουζίνα.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κατάλληλο για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία
 - Χωρητικότητα 9 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:	9 lt
Θερμοκρασία:	45°-100°C
Στάθμη νερού:	12 cm
Ισχύς:	400 W
Τάση/ Συχνότητα:	230 V/ 50 Hz
Ύψος θαλάμου:	15 cm
Βάρος:	6,5 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	34,5 x 28,5 x 27 cm

PDF