

Dane aktualne na dzień: 19-05-2024 04:27

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/cyrkulator-sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskiej-temperaturze-30-95-c-16-l-500-w-p-23207.html>

Cyrkulator Sous Vide urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze 30-95 C 16 l 500 W

Cena brutto	1 277,00 PLN
Cena netto	1 038,21 PLN
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
ID produktu	1023927
Kod producenta	10011982
Kod EAN	4062859010469
Producent	Royal Catering

Opis produktu

Kod producenta: **10011982**

Urządzenie do gotowania sous vide marki Royal Catering pozwala przygotować pyszne i pełnowartościowe posiłki z mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza. Sprzęt nadaje się zarówno do domowego, jak i profesjonalnego użytku w restauracjach, kawiarniach, lokalach typu fast food, food truckach oraz firmach cateringowych. Metoda **sous vide** wykorzystuje gotowanie w precyzyjnie dobranych temperaturze i czasie. Urządzenie zapewnia regulację temperatury wody w zakresie **30-95°C**. Wbudowany timer pozwala ustawić czas w zakresie **1 min - 99 h**. Całkowita pojemność urządzenia do gotowania sous vide wynosi **16 l**. Tak obszerna komora zda egzamin w profesjonalnych warunkach. Dokładność temperatury **0.1°C** gwarantuje wysokiej jakości, powtarzalną obróbkę termiczną. Dzięki niej można za każdym razem przygotować potrawy o idealnym smaku. **Wyświetlacz LCD** zapewnia prostą obsługę sprzętu.

Cechy produktu:

- - Idealne do delikatnego gotowania potraw pakowanych próżniowo,
- - Mocny element grzewczy o mocy 500 W,
- - Timer 1 min - 99 h, kontrola temperatury w zakresie 30-95°C z dokładnością ustawienia 0.1°C,
- - Łatwa do czyszczenia i solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- - Pojemność 16 l zapewnia dużo miejsca na różne dania.

Parametry techniczne:

- - Nr katalogowy - **10011982**
- - Stan artykułu - **Nowy**
- - Model - **RCPSU-500**
- - Wyświetlacz - **LCD**
- - Napięcie [V] - **230**
- - Moc [W] - **500**
- - Minutnik - zakres czasu - **1 min - 99 h**
- - Minutnik - **Tak**
- - Dokładność temperatury [°C] - **0.1 °C**
- - Pojemność całkowita [l] - **16 l**
- - Wymiary (DxSxW) - **40 x 36 x 22 cm**
- - Waga - **9.5 kg**
- - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **50 x 42 x 36 cm**
- - Waga wysyłki - **10.5 kg**

W zestawie:

- - Urządzenie do gotowania sous vide
- - Instrukcja obsługi