

Dane aktualne na dzień: 17-05-2024 07:27

Link do produktu: <https://www.hurtowniaprzemyslowa.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-30-l-1500-w-p-20073.html>

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide 30 l 1500 W

Cena brutto	933,00 PLN
Cena netto	758,54 PLN
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
ID produktu	1020791
Kod producenta	10011738
Kod EAN	4062859001085
Producent	Royal Catering

Opis produktu

Kod producenta: **10011738**

Cyrkulator sous vide marki Royal Catering pozwala delikatnie gotować jedzenie co do minuty w stałej temperaturze. Za sprawą kompaktowego kształtu i łatwego mocowania do rondli i pojemników cateringowych sprzęt nadaje się do użytku komercyjnego w restauracjach, bistro czy kuchniach hotelowych, ale także do użytku prywatnego w domu. Gotowanie próżniowe umożliwia delikatne i równomierne przygotowanie różnych potraw. Niezależnie od tego, czy są to warzywa, mięso, owoce morza, czy nawet zupy - żywność zachowuje świeży aromat i intensywny smak podczas procesu gotowania dzięki zamknięciu w workach próżniowych. Rondel lub pojemnik należy napełnić wodą (20-30 l) i zaczepić cyrkulator na krawędzi naczynia. Śruba regulacyjna zapewnia dobre dopasowanie. Następnie należy ustawić temperaturę i czas gotowania. Obie wartości można precyzyjnie ustawić za pomocą intuicyjnego panelu dotykowego z **wyświetlaczem LED** w zakresie **5-90°C** z dokładnością 0.5°C. Urządzenie automatycznie podgrzewa kąpiel wodną dzięki grzałce **1500 W**. Woda jest wprawiana w ruch, aby zapewnić stałą temperaturę. Wystarczy włożyć do naczynia woreczki z żywnością. Czas można ustawić termostatem w zakresie **0-99 h**. Po upływie ustawionego czasu cyrkulator do gotowania sous vide wyłączy się automatycznie. Daje to kontrolę nad procesem gotowania.

Cechy produktu:

- Element grzejny osiąga temperaturę 5-90°C z dokładnością do 0,5°C,
- Timer umożliwia ustawienie czasu w zakresie 0-99 h,
- Intuicyjna obsługa za pomocą touchpada i wyświetlacza LED,
- Maksymalna pojemność robocza 30 l nadaje się również do użytku domowego,
- Łatwy do czyszczenia dzięki stalowemu wykończeniu i smukłemu kształtowi.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10011738**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCVG-45**
- Materiał obudowy - **Stal**
- Minimalna pojemność wlewcza [l] - **20**
- Przewód zasilający [m] - **1,4**
- Maksymalna pojemność wlewcza [l] - **30**
- Wyświetlacz - **LED**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **1500**
- Dokładność temperatury [°C] - **0,5**
- Zakres temperatur [°C] - **5-90**
- Minutnik - **Tak**

-
- - Minutnik – zakres czasu - **0-99 h**
 - - Wymiary (DxSxW) - **14.5 x 6.5 x 34 cm**
 - - Waga - **1.8 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **17 x 11 x 38.5 cm**
 - - Waga wysyłki - **2 kg**

W zestawie:

- - Cyrkulator sous vide
- - Instrukcja obsługi