

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskiej-temperaturze-30-95-c-16-l-500-w-p-54997.html>



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

Cena	1 289,57 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1023927
Kod producenta	1023927
Kod EAN	4062859010469

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

