

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskiej-temperaturze-30-95-c-24-l-700-w-p-53198.html>



Cyrkulator Sous Vide urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze 30-95 C 24 l 700 W

Cena	1 786,46 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1021611
Kod producenta	1021611
Kod EAN	4062859010476

Opis produktu

Kod producenta: **10011983**

Urządzenie do gotowania sous vide marki Royal Catering pozwala przygotować pyszne i pełnowartościowe posiłki z mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza. Pozwala uzyskać idealną kruchość składników. 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 wynosi **24 l**. 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 grzejny 700 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 24 l zapewnia dużo miejsca na różne dania.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10011983**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCPSU-700**
- Materiał obudowy - **Stal nierdzewna**
- Przewód zasilający [m] - **1,4**
- Maksymalna pojemność wlewcza [l] - **24**
- Wyświetlacz - **LCD**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **700**
- Dokładność temperatury [°C] - **0.1**
- Zakres temperatur [°C] - **30-95**
- Minutnik - **Tak**
- Minutnik - zakres czasu - **1 min - 99 h**
- Pojemność całkowita [l] - **24**
- Wymiary (DxSxW) - **58 x 36 x 29 cm**
- Waga - **13 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **67 x 43 x 35 cm**
- Waga wysyłki - **13.81 kg**

W zestawie:

-
- - Urządzenie do gotowania sous vide
 - - Instrukcja obsługi