

COTTURA SOTTOVUOTO RH50

SKU: RH50



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>2 kW</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60 Hz</u>
Capacità della Vasca (L)	<u>50</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>240 x 150 x 390(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>4.4</u>
Peso lordo (Kg)	<u>5.7</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>325 x 260 x 475(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.040</u>

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox - scheda controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C - raggiunge i 70°C in circa 25 minuti.

Accessori: Sonda al cuore.



PRODUCT DESCRIPTION

[vc_row][vc_column][vc_video link="https://youtu.be/77RVEDvZzjw" el_width="50" title="Video"][/vc_column][vc_row]