

## COTTURA SOTTOVUOTO RH50

SKU: RH50



### DATI TECNICI

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

