

Máquina de cocción a baja temperatura L 390 mm x P 360 mm x A 300 mm 2000 W

MODELO: ROY-WF23

Dim. externas
L 390 x P 360 x A 300 mm

1.009,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 390 mm x P 360 mm x A 300 mm
Medida de la cuba del fregadero	GN2/3
Potencia	2 KW
Tensión	Monofásica - 230 V

Peso	5,5 Kg
Temperatura	24°C-99,9°C
Capacidad de la cuba	17 LT
Normative	CE

Descripción

Máquina de cocción a baja temperatura con termostato integrado y mandos táctiles GN2/3 L 390 mm x P 360 mm x A 300 mm 2000 W.

La máquina de cocción a baja temperatura es un aparato con **calefacción de agua estática.** Totalmente fabricada en **acero inoxidable**, cuenta con una **cuba de tamaño GN2/3**, dotada de prácticas manijas para su fácil transporte. El agua se calienta mediante **potentes resistencias blindadas** situadas en el fondo de la cuba y la **temperatura** puede ajustarse **entre 24 °C y 99,9 °C** (o entre 75,2 °F y 199,9 °F).

La pantalla digital situada en el exterior de la máquina contiene los controles, que pueden ajustarse gracias a una **aplicación especial**, que puede descargarse gratuitamente tanto para sistemas Android como iOS.

Gracias a esta sencilla aplicación es posible **memorizar hasta 10 programas de cocción** dentro del panel.

El termostato está incluido en el interior de la cuba, que también está equipada con un **práctico grifo para el desagüe del agua.**

Las ventajas de la cocción a baja temperatura son numerosas: ablanda los alimentos muy fibrosos, intensifica los aromas y sabores, **preserva las cualidades organolépticas de los alimentos** y prolonga su vida útil.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- TERMOSTATO INCLUIDO:

- PANEL DE CONTROL DIGITAL:

- CUBA DE COCCIÓN CON DIMENSIONES GN2/3 - L 353 mm x P 325 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL