



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

MODELO: ROY-WF23

Dimensiones externas
L 390 x P 360 x A 300 mm

1.009,00 € + IVA



 [Solicita plazos entrega](#)

Dimensiones 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

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