



Termostato de inmersión de alta precisión - L 130 mm x P 165 mm x A 390 mm - 2000 W

MODELO: ROY9XP

Dim. externas

L 130 x P 165 x A 390 mm

1.023,00 € + IVA



En stock



Dim. externas	L 130 mm x P 165 mm x A 390 mm
Potencia	2000 W
Temperatura de funcionamiento	de 20°C a 100°C
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz

Disponibilidad	En Stock
Tipo de controles	Controles electrónicos
Normative	CE

Descripción

Termostato de inmersión de alta precisión - L 130 mm x P 165 mm x A 390 mm - 2000 W.

El calentador de inmersión termorregulado es un instrumento profesional de alta precisión diseñado para cocinar a baja temperatura.

La temperatura de trabajo oscila entre +20°C y +100°C con una precisión de +/- 0,3°C y puede ajustarse y visualizarse a través de la pantalla, que también permite ajustar el tiempo de funcionamiento.

La potencia máxima es de 2000 W; su funcionamiento es óptimo hasta 50 litros y hasta una profundidad máxima de trabajo de 165 mm.

El ventilador de circulación favorece la mezcla óptima del producto.

El termostato también está equipado con un dispositivo de protección automático en caso de funcionamiento en seco y un dispositivo de bloqueo del motor que se activa si se detecta una sobretensión y una sobret temperatura.

Toda la estructura es de acero inoxidable IPX3, y el pomo, también de acero inoxidable, garantiza un transporte cómodo de la máquina.

La cocción a baja temperatura en agua aumenta la calidad y realza los sabores más que la cocción de los alimentos con vapor o aire caliente. Conserva todas las propiedades nutricionales de los alimentos, como las vitaminas y los minerales, y gracias al uso del vacío,

minimiza la evaporación y la pérdida de agua y jugos de la cocción de los alimentos, especialmente en los cortes de carne y pescado.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL