

Pedido del cliente

**Termostato de inmersión con sistema de fijación con "clip" L
150 mm x P 90 mm x H 400 mm 1500 W**

Precio: 183,00 € + IVA



Referencia: ROY5H

Categoría: Cocción a baja temperatura

Pedido del cliente

Descripción

Termostato de inmersión con sistema de fijación con "clip" L 150 mm x P 90 mm x H 400 mm 1500 W.

El **termostato de inmersión "clip"** es un instrumento **semiprofesional** adecuado para la cocción a baja temperatura. El práctico sistema de fijación con clip mantiene el aparato estable y **se adapta a todos los recipientes**; tiene una **capacidad de trabajo óptima de 6 a 15 litros**. A través de la **pantalla digital** puede regular la **temperatura hasta 95°C** y el **temporizador de 0 a 99 horas**.

El **rodete situado debajo** garantiza una **temperatura uniforme** del agua en todo el recipiente.

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 nutritivas de los alimentos**, como vitaminas y minerales, y gracias al uso de la cocción al vacío minimiza la evaporación y la pérdida de agua y jugos de los alimentos cocinados, especialmente en cortes de carne y pescado.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 150 mm x P 90 mm x H 400 mm
Potencia	1,5 KW
Peso neto	1,15 Kg
Temperatura de funcionamiento	de 0°C a 95°C
Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz