

## 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: 189,00 € + 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
<b>Dimensiones externas</b>	L 150 mm x P 90 mm x H 400 mm
<b>Potencia</b>	1,5 KW
<b>Peso neto</b>	1,15 Kg
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	de 0°C a 95°C
<b>Alimentación eléctrica</b>	220-240V 1N 50/60 Hz
<b>Disponibilidad</b>	En Stock