

Termostato de inmersión para cocción al vacío a baja temperatura, 5 programas de cocción – 2 kW

MODELO: RH60

Dim. externas
L 160 x P 196 x H 419 mm

575,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 160 mm x P 196 mm x H 419 mm
Potencia	2 KW
Peso neto	4,5 Kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Capacidad de la cuba	56 LT
Peso bruto	5 Kg
Disponibilidad	En Stock
Normative	CE

Descripción

Termostato de inmersión para cocción al vacío a baja temperatura, 5 programas de cocción – 2 kW.

El dispositivo cuenta con **estructura en acero inoxidable**, ideal para un uso profesional continuo y resistente a la corrosión.

Dispone de **display de control** que muestra la **temperatura del agua**, la **temperatura de la sonda al corazón** y el **timer**. El **sensor de temperatura** trabaja con un delta de **0,1 °C** y una precisión de **±3 °C**, garantizando un control extremadamente estable.

La máquina alcanza **70 °C en aproximadamente 30 minutos** y permite memorizar **hasta 5 programas de cocción**. Incluye **sensor de bloqueo por falta de agua** y es capaz de calentar **hasta 56 L de agua**.

El termostato de precisión al **décimo de grado** permite cocinar cualquier alimento (carne, pescado, verduras, fruta, etc.) en sous?vide. La cocción a baja temperatura ofrece múltiples ventajas: **suaviza alimentos fibrosos**, **intensifica aromas y sabores**, **evita la pérdida de peso del producto** y **prolonga la vida útil** de los alimentos.

?? Para ofrecer siempre la mejor calidad, los productos pueden presentar ligeras variaciones estéticas respecto a las imágenes.