



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

## CUBA PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS DE 25 LT CON CONTROLES DIGITALES Y GRIFO - POTENCIA 2000 WATT

SKU: PFCS25VD



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### CUBA DE 25 LT PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS CON CONTROLES DIGITALES Y GRIFO - POTENCIA 2000 WATT

Las **máquinas para la cocción al vacío** a baja temperatura, se utilizan para cocinar principalmente carne y pescado, ya que son adecuados para la cocción previa, el mantenimiento de la temperatura y la regeneración del alimento.

Este tipo de cocción a temperatura controlada a lo largo de los años se ha vuelto indispensable para cualquier cocina de vanguardia, que desee obtener y mantener alimentos tiernos, sabrosos y bien consistentes sin tener que preocuparse por la pérdida de humedad y peso, si no en una pequeña parte.

**Los controles de regulación son digitales** con un control de temperatura **con una sensibilidad de 0,3°C**.

El aparato realiza una cocción a baja temperatura que alcanza un **máximo de +70°C en 50 minutos**,



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

tiene **5 programas de cocción memorizables**.

El agua se introduce a mano en la máquina, realiza una **circulación continua** y una vez terminada la cocción se descarga desde un **grifo frontal**.

### **DOTACIÓN DE SERIE**

- Grifo de drenaje
- Cable y toma de corriente

**Para cualquier información, estamos a tu disposición**

### **DATOS TECNICOS**

<b>Peso</b>	14 kg
<b>Dimensiones</b>	70 × 47 × 38 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L640xP350xH330 mm
<b>Capacidad litros cuba</b>	25 lt
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	Máx +70°C
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230 V/1 N/50 Hz
<b>Potencia</b>	2000 W