

CUBA PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS GN 1/1 CON CONTROLES DIGITALES Y TAPA- POTENCIA 1700 WATT

SKU: PFCS11VD



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CUBA PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS GN 1/1 CON CONTROLES DIGITALES Y TAPA- POTENCIA 1700 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.

La cuba está equipada con **sistema eléctrico de control** de **temperatura** con visualización del tiempo de funcionamiento y temperatura.

Las resistencias están blindadas por contacto en el fondo de la cuba, **prácticas asas para el transporte** de la cuba y la **tapa de la cuba** son de serie.

Los **controles de regulación son digitales** con un control de temperatura **con una sensibilidad de 0,2°C**.

La cuba tiene 5 preajustes:

1. **P01** - temperatura +58°C | tiempo 40 minutos
2. **P02** - temperatura +66°C | tiempo 40 minutos
3. **P03** - temperatura +74°C | tiempo 4 horas
4. **P04** - temperatura +85°C | tiempo 6 horas
5. **P05** - temperatura +50°C | tiempo 10 minutos

Tamaño de la **cuba de cocción GN 1/1** L325xP530 mm.

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
- Tapa
- Asas
- Cable y toma de corriente

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso

19 kg



PROJECT Food®

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

Dimensiones	60 × 45 × 45 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L390xP360xH300 mm
Capacidad litros cuba	Bruta: 26 lt Neta: 22 lt
Dimensiones cuba	GN 1/1 L325xP530 mm
Temperatura de funcionamiento	de +40°C a +115°C
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50 Hz
Potencia	1700 watt