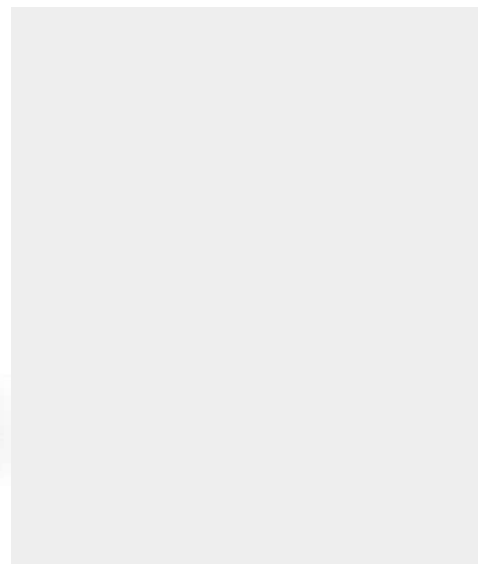


## CUBA PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS GN 2/3 CON CONTROLES DIGITALES Y TAPA - POTENCIA 1150 WATT

**SKU:** PFCS23VD



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## CUBA PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS GN 2/3 CON CONTROLES DIGITALES Y TAPA - POTENCIA 1150 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 2/3** L325xP354 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**

10 kg



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

|                                        |                            |
|----------------------------------------|----------------------------|
| <b>Dimensiones</b>                     | 45 × 45 × 45 cm            |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L390xP360xH300 mm          |
| <b>Capacidad litros cuba</b>           | Bruta: 19 lt   Neta: 17 lt |
| <b>Dimensiones cuba</b>                | GN 2/3 L325xP354 mm        |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>   | de +40°C a +115°C          |
| <b>Alimentación</b>                    | Monofásica 230 V/1 N/50 Hz |
| <b>Potencia</b>                        | 1150 watt                  |