



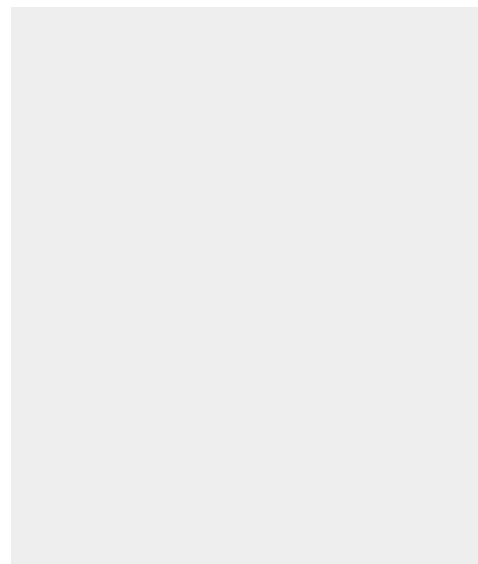
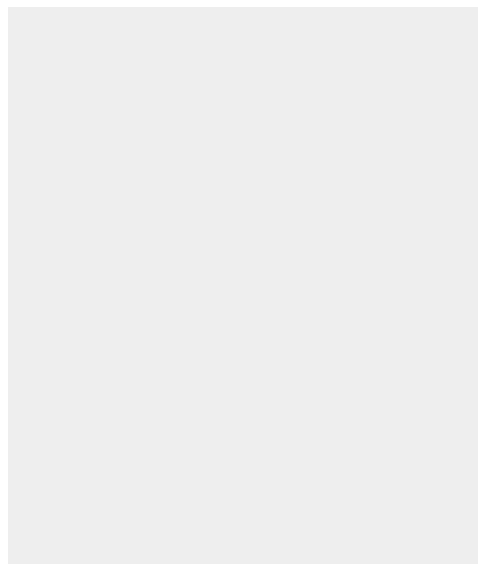
PROJECT Food®

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

Página: 1

RONER PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS PARA CUBA MÁXIMO 25 LT CON CONTROLES DIGITALES - POTENCIA 1500 WATT

SKU: PFCS25D



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SOFTCOOKER PARA COCCIÓN AL VACÍO A BAJAS TEMPERATURAS PARA CUBA MÁXIMO 25 LT CON CONTROLES DIGITALES - POTENCIA 1500 WATT

Los roners se utilizan para cocinar sobre todo carnes y pescados al vacío porque también son adecuados para una **pre-cocción, el mantenimiento de la temperatura** y la **regeneración**.

La cocción sous vide permite cocinar **alimentos de manera homogénea y uniforme**.

Este tipo de cocción a temperatura controlada, a lo largo de los años, se ha convertido en indispensable para cualquier cocina de vanguardia que desee obtener alimentos tiernos, sabrosos, cocinados a la perfección y no sujetos a una disminución de la humedad y el volumen.

Los **controles de regulación son digitales** con un control de temperatura **con una sensibilidad de 0,1° C**.

La **estructura está hecha de acero inoxidable 304** y plástico.



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

Temporizador ajustable de 5 minutos a 99 horas mediante control digital.

El roner tiene un sistema que hace girar el agua presente en la cuba (cuba no incluida en el precio).

DOTACIÓN DE SERIE

- Cable y toma de corriente

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	2 kg
Dimensiones	17 × 11 × 38 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L71xP146xH340 mm
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50 Hz
Temperatura de funcionamiento	de +5°C a +90°C
Potencia	1500 W
Capacidad litros cuba	Máx 30 lt