

Sous Vide Cooker

Termocircolatore ad immersione per la cottura sottovuoto a bassa temperatura



Il Sous Vide Cooker è un dispositivo che riscalda e fa circolare l'acqua per cucinare/riscaldare il cibo contenuto in sacchetti di plastica zip o sottovuoto. La cottura sous-vide è un metodo di cottura lento, questo assicura che il cibo sia cotto in modo uniforme mantenendo la sua umidità naturale. Il metodo sous-vide previene la sovracottura della superficie esterna del cibo e produce alimenti particolarmente freschi e gustosi.

Modello	SVC01BA
Capacità massima d'acqua	15 lt
Capacità della pompa	8.5 litri/minuto 2.25 galloni/minuto
Temperatura massima	90°C / +194°F
Stabilità della temperatura	±1%
Potenza solenoide { 220 ~ 240 VAC, 50/60 Hz }	1200 watts
Display	LCD
Regolabile per °F o °C	Sì
Timer	Sì
Memoria timer rimanente, causa interruzione corrente	Sì
Protezioni	IPX7
Certificazioni	CE

Importato e distribuito da



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Baldassare Agnelli S.p.A. - Via Madonna, 20 - 24040 Lallio (BG) - Italia - www.pentoleagnelli.it