

Link do produktu: <https://bykmieciak.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-30-l-1500-w-p-8485.html>



Royal Catering Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide 30 l 1500 W

Cena brutto	666,71 zł
Cena netto	542,04 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-012117
Kod producenta	10011738
Kod EAN	4062859001085

Opis produktu

Cyrkulator sous vide marki Royal Catering pozwala delikatnie gotować jedzenie co do minuty w stałej temperaturze. Za sprawą kompaktowego kształtu i łatwego mocowania do rondli i pojemników cateringowych sprzęt nadaje się do użytku komercyjnego w restauracjach, bistro czy kuchniach hotelowych, ale także do użytku prywatnego w domu. Gotowanie próżniowe umożliwia delikatne i równomierne przygotowanie różnych potraw. Niezależnie od tego, czy są to warzywa, mięso, owoce morza, czy nawet zupy - żywność zachowuje świeży aromat i intensywny smak podczas procesu gotowania dzięki zamknięciu w workach próżniowych. Rondel lub pojemnik należy napełnić wodą (20-30 l) i zaczepić cyrkulator na krawędzi naczynia. Śruba regulacyjna zapewnia dobre dopasowanie. Następnie należy ustawić temperaturę i czas gotowania. Obie wartości można precyzyjnie ustawić za pomocą intuicyjnego panelu dotykowego z **wyświetlaczem LED** w zakresie **5-90deg C** z dokładnością 0.5deg C. Urządzenie automatycznie podgrzewa kąpiel wodną dzięki grzałce **1500 W**. Woda jest wprowadzana w ruch, aby zapewnić stałą temperaturę. Wystarczy włożyć do naczynia woreczki z żywnością. Czas można ustawić termostatem w zakresie **0-99 h**. Po upływie ustawionego czasu cyrkulator do gotowania sous vide wyłącza się automatycznie. Daje to kontrolę nad procesem gotowania.

Cechy produktu:

- Element grzejny osiąga temperaturę 5-90deg C z dokładnością do 0,5deg C,
- Timer umożliwia ustawienie czasu w zakresie 0-99 h,
- Intuicyjna obsługa za pomocą touchpada i wyświetlacza LED,
- Maksymalna pojemność robocza 30 l nadaje się również do użytku domowego,
- Łatwy do czyszczenia dzięki stalowemu wykończeniu i smukłemu kształtowi.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10011738**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCVG-45**
- Materiał obudowy - **Stal**
- Minimalna pojemność wlewcza [l] - **20**
- Przewód zasilający [m] - **1,4**
- Maksymalna pojemność wlewcza [l] - **30**
- Wyświetlacz - **LED**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **1500**
- Dokładność temperatury [deg C] - **0,5**
- Zakres temperatur [deg C] - **5-90**
- Minutnik - **Tak**
- Minutnik - zakres czasu - **0-99 h**
- Wymiary (DxSxW) - **14.5 x 6.5 x 34 cm**
- Waga - **1.8 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **17 x 11 x 38.5 cm**

-
- - Waga wysyłki - **2 kg**

W zestawie:

- - Cyrkulator sous vide
- - Instrukcja obsługi

Oznaczenia produktu: MPN: 10011738; EAN: 4062859001085.