

Cuocipasta elettrico da banco

- Struttura e vasca in acciaio inox.
- Cestelli microforati in acciaio inox.
- Resistenze corazzate speciali antiruggine.
- Termostato di controllo.
- Protezione termica di sicurezza.
- Rubinetto carico/scarico acqua di serie.
- Posizionamento cestelli adattabile ad esigenza.

6 litri



2 cestelli compresi

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza kW
KRCPA6	Cuocipasta elettrico da banco	CPA6	270 x 420 x 360	6	8,5	230/50/monofase	3
KRCPA8	Cuocipasta elettrico da banco	CPA8	270 x 525 x 360	8	9,5	380/50/trifase	6

Cuocitore bassa temperatura in sottovuoto

- Visualizzatore della temperatura di esercizio.
- Struttura in acciaio inox protetta IP x3.
- Protezione in acciaio inox dei componenti immersi.
- Morsetto per il montaggio su vasca con profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 litri.
- Temperatura di lavoro da 20 a 100°C con precisione di +/- 0,03°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Pompa di circolazione per favorire un'ottima miscelazione del prodotto.



SOFT-COOKER

Cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Cuoce i cibi in monoporzione, in sottovuoto a bassa temperatura.

Quali sono i vantaggi?
Puoi cucinare con largo anticipo le tue pietanze, prolungandone la durata: fino a 25 giorni, presentandole come appena cucinate. Ammorbidisce i cibi particolarmente fibrosi. Intensifica gli aromi e i sapori di cibi e condimenti. Evita il calo di peso.

Tempi di cottura del prodotto condito e messo sottovuoto

- **Pesce:** 1 ora a 70/72 °C
- **Giardiniera di verdure:** 3 ore a 75 °C
- **Carni bianche:** 2 ore a 77 °C
- **Carni rosse:** 5 ore, un bollito, a 78/80 °C

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
KRROY9	Cuocitore	SOFT-COOKER	130 x 165 x 390	4,3	2
KRVA11ROY9	Vasca GN 1/1 con coperchio		22 litri	565 x 360 x 230	7,7
KRVA21ROY9	Vasca GN 2/1 con coperchio		43 litri	650 x 530 x 230	13

→ Cuocitore a bassa temperatura in sottovuoto

Con il "Sous Vide" è possibile cuocere a basse temperature costanti o mantenere a temperatura desiderata tutti gli alimenti come carne, pesce, verdure e frutta previo il confezionamento sottovuoto, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche degli stessi. La cottura risulta omogenea e grazie ai tempi lunghi di cottura, macerazione e tenerezza degli alimenti risultano ottimali.

- Acciaio inox
- Temperature da 45°C a 95°C con divisione 0,1°C
- Funzione Timer in minuti
- scarico vasca
- incluso di struttura regolabile da 6 in acciaio inox porta-sacchetti sottovuoto.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola per un prolungato mantenimento dell'acqua in vasca.
- Ideale per ristoranti à la carte.
- Adatto soprattutto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.
- Per risultati costantemente di alta qualità
- Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 45°C a 90°C.
- Struttura interamente realizzata in acciaio al cromo.
- Forniti di 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.

regolazione digitale

rubinetto di scarico



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza W
HI225448	Cuocitore Sous-vide	600 x 330 x 300	20	230/50/3	600