

Linea Cottura Sottovuoto

Reber
Professionisti in cucina



CBT Roner a immersione 10064 N

Cottura a bassa temperatura:

Rispetto degli alimenti e dei sapori naturali
Ridotto utilizzo di sale e spezie
Cottura a temperatura controllata
Si raccomanda l'utilizzo dei sacchetti per sottovuoto certificati per cottura sottovuoto REBER

- ▶ Circolatore a immersione per la cottura sottovuoto e a bassa temperatura
- ▶ Massima potenza assorbita: 1500W
- ▶ Struttura in acciaio INOX e ABS soft touch per migliorare maneggevolezza e piacevolezza al tatto
- ▶ Controllo elettronico della temperatura fino a 95° con precisione +/- 0,1° e tempo di funzionamento fino a 99 ore;
- ▶ Funzione partenza ritardata;
- ▶ Display LCD con programmazione semplice e intuitiva
- ▶ Applicabile a pentole, contenitori e vasche gastro-

norm, grazie all'aggancio a molla

- ▶ Flusso acqua a 360° per la massima omogeneità della temperatura
- ▶ Il funzionamento ideale è con 10 litri di acqua
- ▶ Sistema di sicurezza con avviso acustico se la quantità di acqua scendo sotto il limite minimo
- ▶ A RICHIESTA: libro di ricette e tecnica di cucina sottovuoto LA CUCINA SOUS VIDE

