

SKU: FZ03A

## Fimar

# Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura Modello FZ03A Ideale fino a 30 lt acqua Potenza kW 1,5 (2 HP)



## Descrizione

### Roner professionale FZ03A Fimar per cottura sottovuoto

Il roner FZ03A Fimar è una macchina compatta e intuitiva, ideale per un primo approccio professionale alla cottura sottovuoto a bassa temperatura. È pensato per ristoranti, gastronomie, bistrot e laboratori che vogliono introdurre la tecnica sous-vide con uno strumento affidabile, facilmente gestibile e dal minimo ingombro.

La struttura in acciaio inox AISI 304 garantisce igiene, robustezza e durata nel tempo, mentre l'elettronica semplice consente di impostare rapidamente i parametri di lavoro, integrandosi senza difficoltà nell'organizzazione quotidiana della cucina.

### Caratteristiche principali del roner FZ03A

Questo modello è studiato per offrire controllo accurato della temperatura e grande praticità, risultando perfetto per chi desidera lavorare con cotture delicate e costanti senza complicazioni operative.

- Roner semplice e intuitivo, ideale per chi inizia con la cottura sottovuoto professionale.

- Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304 per elevati standard igienici e lunga durata.
- Adatto a scaldare fino a 30 litri d'acqua, perfetto per piccoli e medi volumi di produzione.
- Pannello di controllo con comandi semplici e immediati.
- Dimensioni compatte per un facile posizionamento su diverse vasche e contenitori.

## **Vantaggi della cottura sous-vide con FZ03A**

L'utilizzo del roner FZ03A permette di ottenere cotture uniformi e ripetibili, preservando succosità, aromi e valori nutrizionali degli alimenti. La temperatura controllata con buona precisione riduce il rischio di sovracottura e aiuta a standardizzare la qualità del piatto nel tempo.

Grazie alla semplicità dei comandi, è possibile impostare rapidamente i cicli di cottura e gestire la mise en place in anticipo, velocizzando il servizio in sala e migliorando l'organizzazione complessiva della cucina.

## **Dati tecnici roner FZ03A**

- Modello: FZ03A.
- Marca: Fimar.
- Tipologia: macchina per cottura sottovuoto a bassa temperatura (roner).
- Struttura: acciaio inox AISI 304.
- Capacità acqua: fino a 30 litri.
- Sensore integrato per il controllo della temperatura.
- Pannello di controllo: comandi semplici e intuitivi.
- Alimentazione: monofase 230 V / 1N / 50 Hz.
- Potenza: 1,5 kW (2 HP).
- Precisione di lavoro:  $\pm 0,5$  °C.
- Pompa vuoto: 0,9 m<sup>3</sup>/h.
- Massimo vuoto ottenibile: 80%.
- Peso: 2,5 kg.

## **Range di temperatura**

- Temperatura impostabile: da 5 °C a 90 °C.

## **Dimensioni della macchina**

- Lunghezza: 14 cm.
- Profondità: 11 cm.
- Altezza: 33,2 cm.

## **Applicazioni consigliate**

Il roner FZ03A Fimar è indicato per ristoranti, gastronomie, catering e laboratori che vogliono introdurre o potenziare la cottura sous-vide con un dispositivo professionale ma semplice da utilizzare. È ideale per carni, pesce, verdure, uova e preparazioni gourmet a bassa temperatura, migliorando la costanza del risultato e la gestione dei tempi di servizio.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	33.2
Lunghezza (cm)	14
Profondità (cm)	11
Temperatura °C	5 / 90
Model Number for EPREL	FZ03A