

SKU: RH50

Fimar

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura Modello RH50 Potenza 2 Kw



Descrizione

Macchina per cottura sottovuoto a bassa temperatura RH50 Fimar

La macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura modello RH50 Fimar è progettata per ristoranti, gastronomie e laboratori che hanno bisogno di gestire volumi importanti di produzione in sous-vide, mantenendo controllo e precisione sui parametri di cottura. La struttura in acciaio inox e la capacità di 50 litri la rendono ideale per lavorare su grandi quantità di prodotto, ottimizzando tempi, rese e organizzazione della cucina.

La scheda di controllo integrata con 5 programmi di cottura e display dedicato consente di gestire con facilità le lavorazioni quotidiane, standardizzando le ricette e riducendo gli errori in fase di servizio.

Caratteristiche principali RH50

Il modello RH50 è pensato per combinare capacità elevata, sicurezza e semplicità d'uso, risultando adatto sia a cucine strutturate che a laboratori che lavorano in preparazione centralizzata.

- Struttura e vasca in acciaio inox (solo struttura per RH50) con scheda di controllo integrata.
- 5 programmi di cottura memorizzabili.
- Display per la visualizzazione delle temperature dell'acqua, della sonda al cuore (se

presente) e del timer.

- Ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura in grandi quantità.

Funzioni di sicurezza e praticità

- Rubinetto di scarico con valvola di sicurezza per una gestione semplice dell'acqua in vasca.
- Blocco macchina in mancanza di acqua per proteggere le resistenze.
- Sensore temperatura con delta 0,1 °C per un controllo preciso.
- Precisione di lavorazione $\pm 0,3$ °C.
- Accessori disponibili: sonda al cuore (optional).

Specifiche tecniche RH50

- Modello: RH50.
- Marca: Fimar.
- Tipologia: macchina per cottura sottovuoto a bassa temperatura.
- Temperatura di esercizio: 20 ÷ 70 °C.
- Capacità: 50 litri.
- Potenza: 2 kW.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- Precisione di lavorazione: $\pm 0,3$ °C.
- Peso netto: 4,2 kg.
- Peso lordo: 5,5 kg.
- Dimensioni imballo: 35 x 46 x 24 cm (h).

Dimensioni della macchina

- Lunghezza: 24 cm.
- Profondità: 15 cm.
- Altezza: 39 cm.

Vantaggi per ristoranti e laboratori

La macchina RH50 permette di gestire grandi lotti di cottura sottovuoto, ideale per ristoranti con alta copertura, catering e laboratori centralizzati che preparano basi e semilavorati da rigenerare al momento del servizio. Grazie ai programmi memorizzabili e alle funzioni di sicurezza integrate, è possibile lavorare in modo organizzato, sicuro e ripetibile, migliorando qualità, resa del prodotto e gestione dei tempi di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	39

Attributo	Valore
Capacità LT	50
Lunghezza (cm)	24
Profondità (cm)	15
Temperatura °C	20 / 70