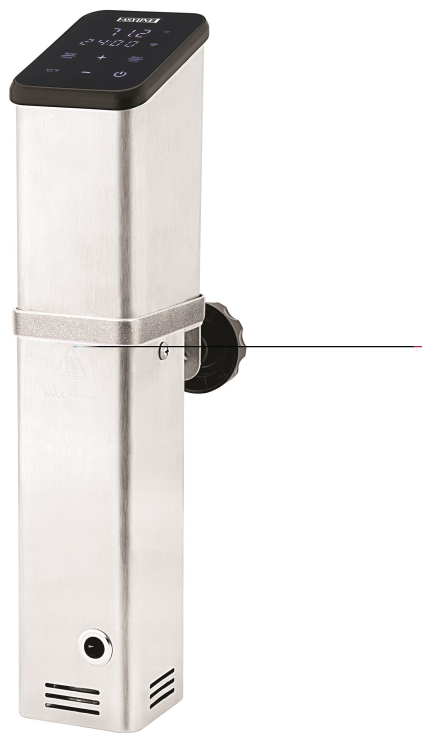


SKU: SV130

Fimar

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura Modello SV130 Potenza 1,5 Kw



Descrizione

Macchina per cottura sottovuoto SV130 Fimar

La macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura SV130 Fimar è progettata per ristoranti, gastronomie e laboratori che desiderano introdurre la tecnica sous-vide con un'attrezzatura compatta, precisa e affidabile. La struttura in acciaio inox AISI 304 e la gestione accurata della temperatura la rendono ideale per cuocere carni, pesce, verdure e preparazioni gourmet mantenendo succosità, aromi e valori nutrizionali.

Grazie alla capacità di lavorare tra 20 e 30 litri d'acqua, questo roner da banco si adatta facilmente a diverse esigenze produttive, garantendo una cottura uniforme in tutta la vasca e aiutando a standardizzare la qualità dei piatti serviti.

Caratteristiche principali del roner SV130

Il modello SV130 è pensato per offrire controllo preciso di tempo e temperatura, con un utilizzo semplice che si integra facilmente nel flusso di lavoro della cucina professionale.

- Macchina per cottura sottovuoto (sous-vide) a bassa temperatura.
- Struttura in acciaio inox AISI 304 per massima igiene e durata.
- Capacità di lavoro indicata tra 20 e 30 litri d'acqua.
- Sensore di temperatura integrato per un controllo accurato.
- Precisione di lavoro pari a $\pm 0,1$ °C.
- Temperatura regolabile su un ampio intervallo, ideale per diverse preparazioni.
- Timer con ampia escursione per gestire anche cotture molto lunghe.

Vantaggi della cottura a bassa temperatura

L'utilizzo della macchina SV130 consente di ottenere cotture sempre uniformi e ripetibili, riducendo il rischio di sovracottura e migliorando la resa del prodotto. La programmazione precisa di tempo e temperatura permette di ottimizzare la mise en place, organizzare il lavoro in anticipo e velocizzare il servizio al momento dell'impiattamento.

Specifiche tecniche SV130

- Modello: SV130.
- Marca: Fimar.
- Tipologia: macchina per cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide).
- Struttura: acciaio inox AISI 304.
- Capacità acqua: 20-30 litri.
- Temperatura: regolabile da 5 a 90 °C.
- Precisione di lavoro: $\pm 0,1$ °C.
- Timer: da 5 minuti a 99 ore.
- Potenza: 1,5 kW.
- Alimentazione: 220-240 V / 1N / 50 Hz.
- Peso netto: 1,3 kg.
- Peso lordo: 1,5 kg.

Dimensioni della macchina

- Lunghezza: 7,1 cm.
- Profondità: 14,6 cm.
- Altezza: 34 cm.

Applicazioni consigliate

La macchina per cottura sottovuoto SV130 è consigliata per ristoranti, bistrot, gastronomie, catering e cucine professionali che vogliono lavorare con la tecnica sous-vide in modo semplice e preciso, senza occupare troppo spazio. È ideale per la preparazione controllata di carni, pesce, verdure, uova e ricette a bassa temperatura, migliorando la qualità del prodotto finito e la regolarità del servizio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	34
Lunghezza (cm)	7.1
Profondità (cm)	14.6
Temperatura °C	5 /90
Model Number for EPREL	SV130