

SKU: SV25

**Fimar**

## **Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura Modello SV25 Potenza 2 Kw**



### **Descrizione**

#### **Macchina per cottura sottovuoto SV25 Fimar**

La macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura SV25 Fimar è studiata per ristoranti, gastronomie e laboratori che cercano un sistema completo e professionale per la cottura sous-vide. La struttura e la vasca in acciaio inox garantiscono igiene, robustezza e facilità di pulizia, mentre l'elettronica integrata consente di gestire in modo preciso tempi e temperature di cottura.

Grazie alla capacità da 25 litri, questa macchina è ideale per lavorare su volumi medio-alti, permettendo di cuocere in modo uniforme diversi sacchetti sottovuoto contemporaneamente e di organizzare al meglio la mise en place.

#### **Caratteristiche principali della SV25**

SV25 integra una scheda elettronica di controllo con programmi memorizzabili e dispositivi di sicurezza dedicati, risultando pratica e affidabile nel lavoro quotidiano.

- Struttura e vasca in acciaio inox di alta qualità.
- Scheda di controllo con 5 programmi di cottura memorizzabili.
- Display per la visualizzazione delle temperature dell'acqua, della sonda al cuore e del timer.
- Coperchio incluso per ridurre dispersioni di calore e consumi energetici.

- Rubinetto di scarico con valvola di sicurezza per una gestione pratica dell'acqua.
- Blocco automatico della macchina in mancanza di acqua per proteggere le resistenze.
- Sensore temperatura ad alta precisione con delta 0,1 °C.
- Sonda al cuore disponibile come optional per il controllo interno del prodotto.

## **Vantaggi della cottura a bassa temperatura con SV25**

Utilizzando la SV25 è possibile ottenere cotture estremamente precise e ripetibili, migliorando la qualità del prodotto finito e riducendo gli scarti. La gestione elettronica dei parametri consente di programmare e replicare facilmente le ricette, rendendo la cucina più organizzata e il servizio più rapido.

## **Specifiche tecniche SV25**

- Modello: SV25.
- Marca: Fimar.
- Tipologia: macchina per cottura sottovuoto a bassa temperatura.
- Struttura: acciaio inox.
- Vasca: acciaio inox con coperchio incluso.
- Programmi: 5 programmi di cottura memorizzabili.
- Rubinetto di scarico: con valvola di sicurezza.
- Blocco macchina: in mancanza di acqua.
- Sensore temperatura: delta 0,1 °C.
- Accessori: sonda al cuore (optional).
- Potenza: 2 kW.
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50-60 Hz.
- Precisione di lavorazione:  $\pm 0,3$  °C.
- Peso netto: 12 kg.
- Peso lordo: 14 kg.

## **Capacità e dimensioni**

- Capacità vasca: 25 litri.
- Lunghezza: 64 cm.
- Profondità: 35 cm.
- Altezza: 33 cm.
- Dimensioni imballo: 57 x 45 x 40 cm (h).

## **Applicazioni consigliate**

La macchina per cottura sottovuoto SV25 è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, catering e cucine professionali che vogliono lavorare con la tecnica sous-vide in modo strutturato e continuativo. È ideale per la preparazione a bassa temperatura di carni, pesce, verdure, uova e piatti gourmet, migliorando costanza di risultato, organizzazione del lavoro e percezione di qualità da parte del cliente.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	33
Capacità LT	25
Lunghezza (cm)	64
Profondità (cm)	35
Temperatura °C	20 / 70