

# HydroPro™ GSV700 240V NEW

Con Sous Vide Toolbox™, un'esperienza guidata di cucina che semplifica la cottura sottovuoto utilizzando algoritmi scientifici per calcolare tempo, temperatura e la pastorizzazione per una vasta gamma di alimenti. Tramite la funzione 'My Presets' sarà possibile salvare le proprie programmazioni e ripeterle velocemente. La facilità di utilizzo è stata migliorata attraverso un grande touch screen che consente un inserimento manuale dei parametri di cottura.

Il potente riscaldatore e il nuovo sistema di pompaggio assicurano un controllo preciso della temperatura su un'ampia gamma di volumi di cottura.

Progettato per la sicurezza alimentare e la semplice memorizzazione, dispone di una struttura impermeabile, un morsetto a rilascio rapido e un sistema di pompaggio magnetico per facilitare la pulizia e la decalcificazione dell'unità. Le parti rimovibili sono lavabili in lavastoviglie.

## PRESTAZIONI

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Potenza                        | 1485 Watt |
| Velocità di flusso             | 17 L/Min  |
| Capacità massima               | 45L       |
| Impostazione della temperatura | 0,1°C     |
| Stabilità della temperatura    | ± 0,1 °C  |
| Temperatura massima dell'acqua | 90°C      |

## PESI E DIMENSIONI

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Peso unità               | 2 Kg                                   |
| Dimensioni unità         | (L x D x H) 37,1 cm x 9,3 cm x 17 cm   |
| Peso spedizione          | 3,2 Kg                                 |
| Dimensioni di spedizione | (L x D x H) 41,5 cm x 14,7cm x 25,2 cm |

## CODICE

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| GSV700 | 220-240V ~ 50/60 Hz 7,5° |
|--------|--------------------------|



## ROBUSTEZZA

|                            |
|----------------------------|
| IPX7 Resistente all'acqua  |
| Scocca in acciaio inox     |
| Approvato NSF              |
| Cuscinetto rubino          |
| Albero motore in tungsteno |

## SEMPLICITA' DI UTILIZZO

|   |
|---|
| Touch screen TFT a colori   |
| Camera di riscaldamento senza bobina                                    |
| Guida di cucina Sous Vide Toolbox™ integrata                            |
| Sensore rilevamento livello acqua bassa                                 |
| Controllo manuale del tempo e della temperatura                         |
| Accoppiamento ventola magnetico   |
| Velocità di flusso variabile a 360 gradi Direzione di flusso regolabile |
| Morsetto regolabile e staccabile  |

## ACCESSORI

|  |
|--|
| Morsetto regolabile e rimovibile       |
| Girante magnetico                      |
| Direzione del flusso regolabile a 360° |
| Custodia per il trasporto con maniglia |

