

THERMOPLONGEUR

Thermocook

OPTION SONDE À COEUR

Conseillé pour :

Cuisson sous vide
de précision



Simplicité d'utilisation



10

MÉMOIRES

de cycles de travail



Précision optimale



avec poignées de transport et couvercle



APPAREIL DE CUISSON POUR SOUS VIDE PAR RÉCHAUFFEMENT DYNAMIQUE DE L'EAU

UTILISATION

La cuisson d'aliments sous vide est optimale lorsqu'elle est réalisée dans l'eau, qui est le meilleur conducteur de chaleur et surtout le plus économique ! Un thermoplongeur permettra d'effectuer des économies d'énergie et de ne pas monopoliser le four mixte lors de cuisson longue (viande). Il apporte une grande précision de température, importante pour la cuisson sous vide.

La cuisson sous vide à basse température permet d'obtenir un meilleur résultat gustatif tout en conservant les vitamines et nutriments.

FONCTIONNEMENT

Le thermoplongeur *Thermocook* est idéal pour la cuisson des viandes, poissons et légumes. Avec sa capacité de chauffe jusqu'à 50L, il est conseillé pour une utilisation intensive. Il est facile d'utilisation grâce à son panneau de commandes à affichage électronique avec température et temps en cours. Sa sonde à cœur permet d'obtenir une cuisson de précision pour un résultat exceptionnel !

Sécurisé avec son arrêt automatique en cas de faible niveau d'eau, il peut atteindre une température de 95°C maximum avec possibilité de contrôle de 0 à 95°C et une précision de +/- 0,3°C.



Réchauffement dynamique de l'eau



Bac pour Thermocook 27 ou 50 L
avec poignées de transport
et couvercle

THERMOPLONGEUR THERMOCOOK

Précis, robuste, qualitatif.

Panneau de commandes
Affichage électronique de la température et du temps en cours

10 mémoires de cycle de travail programmables.
Pratique pour gagner du temps.

Corps en acier inoxydable
Robuste et durable.

Support de fixation
Pratique et fiable pour un travail sécurisé.

Option Sonde à cœur
Précision optimale des cuissons.
Réf. THSOND

CARACTÉRISTIQUES

- Affichage électronique de la température & du temps en cours
- Capacité de chauffe jusqu'à 50 L
- Contrôle de la température de 0 à 95 °C, +/- 0,3°C
- Sélection de la cuisson par sonde à cœur ou température de l'eau
- 10 mémoires de cycle de travail programmables
- Construction acier inoxydable
- Monophasé 230V

DÉSIGNATION	PUISANCE (w)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ	POIDS (kg)	CODE
THERMOCOOK	1650 / 2000	150 x 240 x 380	0 à 95°C	50 L	5	THCOOK
BAC GASTRO 1/1	-	505 x 300 x 200	-	27 L	11	BCOOK1/1
BAC GASTRO 2/1	-	655 x 535 x 200	-	50 L	22	BCOOK2/1



DELCOUPE

48 avenue Chanoine Cartellier
69230 Saint-Genis-Laval

04.72.820.222
04.72.820.333

www.delcoupe.com
delcoupe@delcoupe.com