



Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide portátil

Modelo: SousVide 30

Referencia	19068737
Potencia (W)	1500
Rango de temperatura	5 - 99 °C
Capacidad (litros)	30
Medidas exteriores (mm)	153 x 64 x 330

Características generales

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 30 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar.
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.
- Construido en acero inoxidable.

Rango de temperatura 5 a 99°C



visualiza el video

Cocción
Sous Vide

Cocción
Tradicional

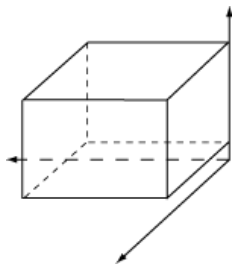
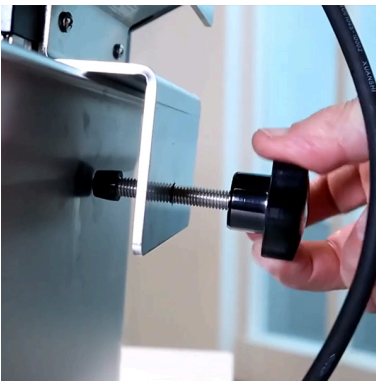


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
Potencia eléctrica (KW):	1,500
Voltaje:	230V

ESPECIFICACIONES PRODUCTO

Alto bruto (mm):	400
Alto neto (mm):	330
Ancho bruto (mm):	120
Ancho neto (mm):	64
Largo bruto (mm):	210
Largo neto (mm):	153
Peso bruto (kg):	4,8



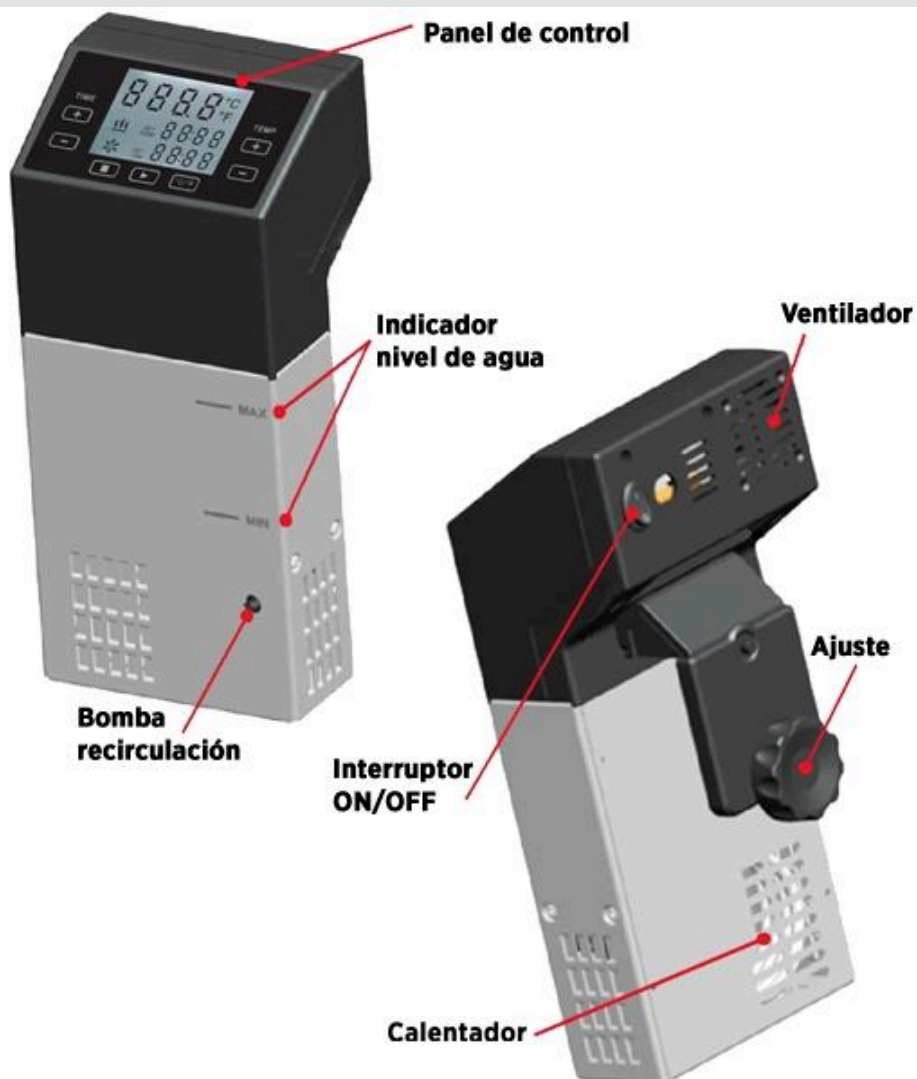
Dimensiones Embalaje

Alto: 400 MM

Ancho: 120 MM

Profundidad: 210 MM

Peso bruto: 4,8 KG



Familias relacionadas



Recipientes GN de acero
inoxidable Cubetas lisas sin
asas

