



CSV-08



CSV-20

- Cocedores al vacío a temperatura controlada.

- Se usan para cocinar los productos en bolsas de vacío.
- La cocción al vacío preserva las vitaminas y nutrientes mejor que la cocción tradicional.
- Mantienen el color y sabor originales.
- Minimizan la pérdida de humedad y peso, y evitan el endurecimiento del producto.
- Hace falta añadir menos grasa y sal al producto.
- El tiempo de cocción es superior pero no necesita supervisión, con el consiguiente ahorro de costes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
- Provistos con grifo de vaciado.
- Incluyen la tapa.
- Sus 2 asas permiten el fácil desplazamiento de la máquina a la mesa de trabajo.
- Equipados con patas de goma antideslizantes.

COCEDORES SOUS VIDE CSV	
7647008	CSV-08 - 230V / 50Hz / 1
7647020	CSV-20 - 230V / 50Hz / 1

CARACTERÍSTICAS	CSV-08	CSV-20
Temperatura máxima (°C)	85°C	85°C
Precisión del display (°C)	0,1	0,1
Capacidad (litros)	8	20
Potencia (W)	1.000	2.000
Dimensiones cámara (cm)	33 × 27 × 15	53 × 33 × 15
Dimensiones exteriores (cm)	37 × 31 × 31	57 × 37 × 31
Peso neto (Kg)	9,8	15,5