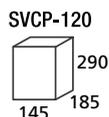




COCCIÓN AL VACÍO A BAJA TEMPERATURA/SOUS VIDE

MODELO	VOLUMEN SUGERIDO (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)
SVCP-120	≤ 30	5°C - 99°C	1500	2



VISTA FRONTAL



DETALLE
FUNCIONAMIENTO

Características

- Parte sumergible fabricada en acero inoxidable.
- Control de temperatura con menos de 0,1°C de margen de error, que permite resultados y texturas excelentes.
- Reparto uniforme de la temperatura mediante circulador de agua.
- Con tornillo de fijación. Compatible con recipientes cilíndricos o planos.
- Panel de mandos con pantalla LCD.
- Alarma de detección de bajo nivel de agua.
- Electrónica protegida contra la humedad.
- Temporizador programable de 0 a 99 horas.
- Memoria que permite:
 - Grabar la temperatura en °C y °F.
 - Memorizar el estado de proceso de cocción antes de desconectarlo.
 - Memorizar la última impostación de temperatura y tiempo.
- Tensión 230V/50Hz.



SOUS VIDE 400



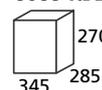
SOUS VIDE 200



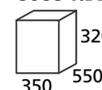
SOUS VIDE 800

MODELO	CAPACIDAD (l)	TEMPERATURA TRABAJO (°C)	POTENCIA (W)	ALT. TOTAL CUBA (mm)	ALT. NIVEL AGUA (mm)
SOUS VIDE 200	9	45°C-95°C	400	150	120
SOUS VIDE 400	25	45°C-95°C	1000	200	170
SOUS VIDE 800	50	45°C-95°C	2000	200	170

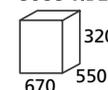
SOUS VIDE 200



SOUS VIDE 400



SOUS VIDE 800



DETALLE INTERIOR

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.
- Tapa con junta de goma hermética que favorece un mayor ahorro de energía y agua. Mantiene la temperatura de cocción más constante.
- Controlador digital con sondas de resistencia y temperatura.
- Temporizador.
- Tensión 230V/50Hz.

