



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9 110V

SKU: 11020016

 **sammic**



Función

Equipo ideal para realizar cocción al vacío a temperatura controlada, permite cocinar productos en sus propios jugos con gran precisión, preservando las cualidades del producto, realzando su sabor y textura.

Aspectos técnicos

Largo	124 mm
Ancho	140 mm
Alto	360 mm
Peso	4.2 kg

Capacidad	56 L
Potencia	1400 W
Alimentación	50-60 Hz
Temperatura	5 - 95 °C
Voltaje	110 V

Características

Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.

Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes.

Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.

Conectividad Bluetooth.

Actualización continua del software.

Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

 +57 318 358 5528

Contáctanos

 +57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

 [talsa.com.co](https://www.talsa.com.co)