

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9 110V

MARCA:

SAMMIC

PROCEDENCIA:

ESPAÑA

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, realizando su sabor y textura.

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.
- Infundiona 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.
- Gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa con la que se suministra el termocirculador permite al Chef llevarse consigo a cualquier sitio.



DIMENSIONES:

DIMENSIONES EXTERIORES:

Largo: 124 mm

Ancho: 140 mm

Alto: 360 mm

DIMENSIONES PARTE SUMERGIBLE:

Largo: 117 mm

Ancho: 110 mm

Alto: 147 mm

PESO:

4.2 Kg

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9 110V

WATTS:

1400 W

VOLTAJE:

110 V / 50-60 Hz / 1

CAPACIDAD:

56 L

TEMPERATURA:

Precisión display: 0.01 °C

Rango: 5 °C - 95 °C

Temperatura ambiente
permitida: 5 °C - 40 °C

