

COZEDOR SOUS VIDE, SIN PROGRAMAS SV25

Ref: 2106.459.002

Magnus



Termocirculador de inmersión de acero inoxidable para uso semiprofesional, para cocinar al vacío a baja temperatura.

Pantalla LCD para controlar el tiempo de cocción y la temperatura del agua.

Es indicado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 25 l.

Mantenimiento de las propiedades organolépticas, reducción de la pérdida de peso durante la cocción, reducción de residuos, ahorro económico y de tiempo, alta barrera al oxígeno y al vapor de agua, extensión de la vida útil.

Aviso nivel mínimo de agua, alarma alcance nivel de temperatura de cocción y offset para control de temperatura.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA)	71x145x340 mm
Potencia máxima total	1.5 kW
Alimentación eléctrica	230V/1/50 Hz
Capacidad de calentamiento a 95º C	25 l
Intervalo de temperaturas	+5 / +95 °C
Precisión de temperatura	± 0.1 °C
Peso	1.8 kg