

COZEDOR SOUS VIDE, 30 PROGRAMAS SV50 WI-FI

Ref: 2106.459.003

Magnus

Termocirculador profesional para cocción al vacío en acero inoxidable (Aisi 304).



Pantalla táctil metálica, pantalla LCD para la visualización del tiempo de cocción, compensación para el control de la temperatura del agua y sonda al corazón de precisión.

Aplicación integrada que permite el control remoto Wi-Fi hasta un máximo de 10 máquinas al mismo tiempo.

Un programa que le permite trabajar con varias fases de cocción.

Inicio diferido para optimizar el tiempo y los costes.

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.

Equipado con sonda de temperatura.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA)	v
Potencia máxima total	2 kW
Alimentación eléctrica	230V/1/50 Hz
Capacidad de calentamiento a 95º C	50 l
Intervalo de temperaturas	0.1 / 95 °C
Precisión de temperatura	± 0.1 °C
Peso	4.8 kg