

COZEDOR SOUS-VIDE 30 L SMARTVIDE 5

Ref: 2106.10.006

Sammic



Permite su uso en contenedores gastronorm de diferentes tamaños.

Fácil de almacenar y transportar.

Estabilidad / uniformidad de ± 1 °C.

Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.

Conectividad Bluetooth.

HACCP-ready.

Janby Track ready.

Memoria de la receta.

Actualización continua del software.

Sonda de temperatura opcional.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA) 116x128x330 mm

Potencia máxima total 1.6 kW

Capacidad de calentamiento a 95° C 30 l

Intervalo de temperaturas 5 / 95 °C

Precisión de temperatura ± 0.01 °C

Duración del ciclo 1 [?] - 99 h

Peso 3.1 kg

Dimensiones del embalaje 410x185x285 mm

Peso bruto 5 kg