

COZEDOR SOUS VIDE, 10 PROGRAMAS SV50

Ref: 2106.459.001
 Magnus



Termocirculador profesional para cocción al vacío a baja temperatura.

Cuerpo de acero inoxidable (Aisi 304).

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

10 programas integrados para reproducir sus recetas exitosas con sonda al corazón para una cocción precisa, uniforme y reproducible.

Está indicado para todos los contenedores resistentes al calor capaces de contener hasta 50 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, inicio diferido, alarma alcance nivel de temperatura de cocción y offset para control de temperatura.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA) 150x240x380 mm

Potencia máxima total 2.1 kW

Alimentación eléctrica 230V/1/50 Hz

Capacidad de calentamiento a 95° C 50 l

Intervalo de temperaturas 0.1 / 95 °C

Precisión de temperatura ± 0.1 °C

Peso 4 kg

Dimensiones del embalaje 425x355x265 mm

Peso bruto 6 kg