



COZEDOR SOUS VIDE, SEM PROGRAMAS SV25

Ref: 2106.459.002
Magnus

Agitador térmico semi-profissional para a cozedura a vácuo a baixa temperatura.

Visor LCD para controlar o tempo de cozedura e a temperatura da água.

Indicado para todos os recipientes até 25 l resistentes ao calor.

Manutenção das propriedades organoléticas, redução da perda de peso durante a cozedura, redução de desperdícios, poupança de tempo e financeira, elevada barreira ao oxigénio e ao vapor de água, prolongamento da vida útil.

Aviso do nível mínimo de água, alarme de temperatura de cozedura alcançada e offset para controlo da temperatura.

CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	71x145x340 mm
Potência máxima total	1.5 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade de aquecimento a 95°C	25 l
Intervalo de temperaturas	+5 / +95 °C
Precisão de temperatura	± 0.1 °C
Peso	1.8 kg