

COZEDOR SOUS-VIDE, 30 PROGRAMAS SV50 WI-FI

Ref: 2106.459.003

Magnus

Agitador térmico profissional para a cozedura a vácuo a baixa temperatura fabricado em aço inoxidável (Aisi 304).



Ecrã LCD tátil para exibição do tempo de cozedura.

Offset para controlo da temperatura da água e da sonda de temperatura.

App integrada que permite controlo remoto por Wi-Fi até o máximo de 10 máquinas ao mesmo tempo.,.

Programa que permite trabalhar com várias fases de cozedura.

Início retardado para otimizar tempo e custos.

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, offset para controlo da temperatura.

Equipado com sonda de temperatura.

CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	150x240x380 mm
Potência máxima total	2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade de aquecimento a 95°C	50 l
Intervalo de temperaturas	0.1 / 95 °C
Precisão de temperatura	± 0.1 °C
Peso	4.8 kg