

COZEDOR SOUS-VIDE 30 L SMARTVIDE 5

Ref: 2106.10.006

Sammic

Permite a sua utilização em containers gastronorm de diferentes tamanhos.



Fácil armazenagem e transporte.

Estabilidade / uniformidade de $\pm 1^\circ\text{C}$.

Profundidade mínima de trabalho: 150 mm.

Conetividade Bluetooth.

HACCP-ready.

Janby Track ready.

Memória de receitas.

Atualização contínua do software.

Sonda de temperatura opcional.

CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	116x128x330 mm
Potência máxima total	1.6 kW
Capacidade de aquecimento a 95°C	30 l
Intervalo de temperaturas*	5 / 95 °C
Precisão de temperatura	$\pm 0.01^\circ\text{C}$
Duração ciclo	1 2 - 99 h
Peso	3.1 kg
Dimensões de embalagem	410x185x285 mm
Peso bruto	5 kg