

## COZEDOR SOUS-VIDE, 10 PROGRAMAS SV50

Ref: 2106.459.001

Magnus



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

Estrutura em aço inoxidável (Aisi 304).

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

10 programas integrados para reproduzir as suas receitas de sucesso com uma sonda de temperatura para cozinhar com precisão e uniformidade.

Indicado para todos os recipientes até 50 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, início retardado, alarme de temperatura de cozedura alcançada, offset para controlo da temperatura.

### CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	150x240x380 mm
Potência máxima total	2.1 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 kg
Dimensões de embalagem	425x355x265 mm
Peso bruto	6 kg