



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