

Pedido del cliente

Máquina de cocción a baja temperatura L 640 mm x P 350 mm x A 300 mm 2000 W

Precio: 496,00 € + IVA



Referencia: SV25

Categoría: Cocción a baja temperatura

Pedido del cliente

Descripción

Máquina de cocción a baja temperatura L 640 mm x P 350 mm x A 330 mm.

La máquina tiene una **estructura y una cuba de acero inoxidable y un grifo de desagüe con válvula de seguridad.**

Está equipada con un **sistema eléctrico de control de la temperatura** con visualización de la temperatura del agua, sonda de corazón y temporizador.

Está equipada con un grifo de desagüe con válvula de seguridad, bloqueo de la máquina en caso de falta de agua y sensor de temperatura con 0,1°C de delta, precisión de procesamiento +/- 3°C.

La máquina alcanza los 70°C en unos 50 minutos y tiene hasta **5 programas de cocción memorizables.**

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 640 mm x P 350 mm x A 330 mm
Potencia	2000 W
Peso neto	13 Kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Capacidad de la cuba	25 LT
Peso bruto	14 Kg