

Termostato de inmersión para cocción al vacío a baja temperatura , optimo funcionamiento hasta 20/30 LT, L71xP146xH340 mm,1500W

MODELO: SV130

Dim. externas
L 71 x P 146 x H 340 mm

224,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 71mm x P 146 mm x H 340 mm
Potencia	1500 W (2 HP)
Peso neto	1,9 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	da 5°C a 90°C

Alimentación eléctrica	220-240V 1N 50/60 Hz
Capacidad	calentar hasta 30 litros de agua
Disponibilidad	En Stock
Normative	CE

Descripción

Termostato de inmersión para cocción al vacío a baja temperatura L 71 x P 146 x H 340 mm,1500W.

La **cocción Sous Vide** es un proceso especial de cocción al vacío en el que los alimentos, colocados dentro de una bolsa de plástico, se sumergen en agua a una temperatura controlada durante un tiempo de cocción superior al normal.

El resultado es una cocción homogénea y uniforme, tanto en el interior como en el exterior del alimento, conservando su humedad.

Este método de cocción es adecuado para todo tipo de alimentos, desde carne hasta verduras y pescado.

Estructura de acero inoxidable AISI 304. La máquina tiene **capacidad para calentar 20/30 litros de agua.**

Dotada de **sensor de control de temperatura. Precisión de procesamiento +/-0,5°C. Temporizador regulable de 5 min a 99 horas.**

Panel de control con mandos sencillos e intuitivos.

El **vacío máximo que puede obtener**se mediante la bomba (0,9 m3/h) es del **80%.**

FOTO PURAMENTE INDICATIVA