

Pedido del cliente

**Máquina de cocción al vacío a baja temperatura L 145 mm x
P 125 mm x H 340 mm 1500 W**

Precio: 230,00 € + IVA



Referencia: SV30L

Categoría: Cocción a baja temperatura

Pedido del cliente

Descripción

Máquina de cocción al vacío a baja temperatura L 145 mm x P 125 mm x H 340 mm 1500 W.

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 y todas sus propiedades y sabores.

Es un método de cocción idóneo para todo tipo de alimentos, desde carne y verduras hasta pescado. Se utiliza generalmente en restaurantes, hoteles, servicios de catering o para uso doméstico.

La estructura es de acero inoxidable AISI 304 y una vez sumergida en agua la máquina tiene capacidad para calentar hasta 30 litros de agua.

El panel de control digital dispone de mandos sencillos e intuitivos para configurar la temperatura y el temporizador. La máquina se completa con un **sensor de control de temperatura que permite una precisión de elaboración de +/-0,5°C**. También dispone de un sensor que avisa si el nivel de agua es demasiado bajo para un funcionamiento correcto.

El termostato se puede acoplar a diferentes tipos de cubetas y su funcionamiento es silencioso.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Cable+enchufe 2 m.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 145 mm x P 125 mm x H 340 mm
Potencia	1500 W (2 HP)
Peso neto	2,3 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	da 5°C a 99°C
Alimentación eléctrica	220 V / 50 Hz
Capacidad	calentar hasta 30 litros de agua
Tipo de controles	Controles electrónicos
Peso bruto	2,3 Kg
Disponibilidad	En Stock



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 09/06/2026

Pedido del cliente

Generado el 09/06/2026
