

COCCIÓN SOUS-VIDE SV25

SKU: SV25



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>2 kW</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50-60 Hz</u>
Capacidad de la cuba (L)	<u>25</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>640 x 350 x 330(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>13</u>
Peso bruto (Kg)	<u>14</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>700 x 470 x 380(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.125</u>

Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50'.

