

# SVTHERMO



Control preciso de la temperatura



Cocina perfecta y uniforme



Máxima exaltación de sabores y colores

## ¡La máquina "Top" para la cocción al vacío!

*"¡Dedique su tiempo a lo importante, su Svthermo cocinará por usted!"*

Svthermo es el único baño termostático en el mercado que tiene un sensor de temperatura presente en la cuba y 3 sondas especiales de alta precisión para el control de la temperatura directamente en el corazón del producto. Completamente hecho de acero inoxidable, es ideal para la cocción al vacío a baja temperatura. Gracias a su tamaño reducido y sus prácticos manetas, combinados con la operación de cocina de catering, le permitirán cocinar siempre al vacío en cualquier habitación. Durante el trabajo, el Svthermo no genera olores ni humo desagradables: no es necesario colocarlo debajo de una campana de extracción o recirculación.

### Svthermo es ideal para:



Restaurantes



Hotel



Gastronomía



Catering



Laboratorios de procesamiento de alimentos



Tapa "antichoque"



Tres sondas a corazón



Útil sistema de acero inoxidable con una cesta



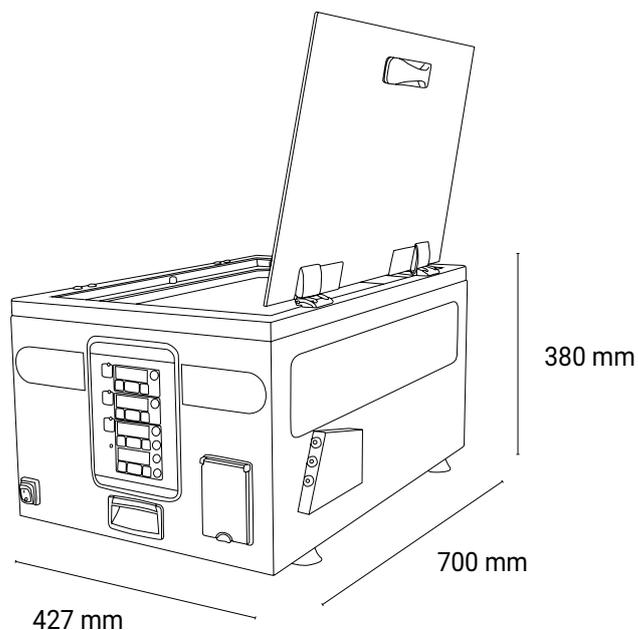
Manetas para un mejor transporte



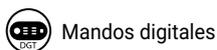
Mantenimiento del calor gracias al completo aislamiento de la máquina

### Datos técnicos

- > Carrocería: acero inoxidable
- > Medidas: 427x700x380h mm
- > Capacidad: 27 lt.
- > Peso: 23 kg
- > Tensión: 230V 50Hz
- > Potencia máx: 1600 W



### Equipamiento estandar



### Accesorios



Bolsas de Cocción al Vacío Gofradas



Bolsas de Cocción al Vacío Lisas



Carrillo



Válvula SYV