

Cocina Sous Vide SV-03A



Código del Producto:

Referencia: 3939

-
-

Descripción del Producto:

- Sistema de cocción sous vide portátil.
- Preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores.
- El sistema de sujeción lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Operativa fácil y sencilla gracias a su menú intuitivo de navegación.
- Dispone de memoria de configuraciones y función de temporizador.
- Pantalla LCD clara, panel táctil suave.
- Bomba de circulación incorporada para una temperatura constante.
- Rango de temperatura: 5 °C a 99 °C.
- Distribución rápida y eficiente del calor.
- Protección contra sobrecalentamiento.
- Indicador de nivel de agua bajo.
- Precisión de Temperatura: +/- 0,5 °C.
- Preserva sabores y aromas.
- Ahorro energético
- Extremadamente duradero.
- Fácil de limpiar.
- Alta calidad.
- Elemento calefactor de acero inoxidable.
- Carcasa de acero inoxidable y plástico.

- Para depósitos de capacidad 30 litros.
- Conexión eléctrica: 230V / 1N/PE / 50 Hz.
- Peso: 4,80 Kg.

Características:

Potencia Watios: 1500W

Medida: 140x110x332mm

Medida: 140x110x332mm

Calor: Cocina a baja temperatura

Breve descripción del producto:

Los alimentos deben ser previamente envasados al vacío, asegurándose de usar bolsas especiales al vacío para cocinar.

El aparato debe usarse solo con agua destilada. El agua del grifo puede dañar los elementos calefactores por la acumulación de cal.

Ventajas de la cocción a baja temperatura frente a la tradicional: control preciso, mejor retención de sabores y nutrientes, texturas perfectas, mayor control y flexibilidad de tiempo, cocción uniforme.

Fotos del producto:

