



Cozinha Sous Vide SV-03A



Product codes:

Reference: 3939

EAN13: -

UPC: -

Product description:

- Sistema de cozimento sous vide portátil.
- Preserva a umidade dos alimentos, destacando texturas e sabores.
- O sistema de fixação o torna compatível com todos os tipos de recipientes, cubas gastronorm, panelas, etc.
- Operação fácil e simples graças ao seu menu intuitivo de navegação.
- Possui memória de configurações e função de temporizador.
- Tela LCD clara, painel tátil suave.
- Bomba de circulação incorporada para uma temperatura constante.
- Faixa de temperatura: 5 °C a 99 °C.
- Distribuição rápida e eficiente do calor.
- Proteção contra superaquecimento.
- Indicador de nível baixo de água.
- Precisão de Temperatura: +/- 0,5 °C.
- Preserva sabores e aromas.
- Economia de energia.
- Extremamente durável.
- Fácil de limpar.
- Alta qualidade.
- Elemento de aquecimento em aço inoxidável.



- Carcaça de aço inoxidável e plástico.
- Para depósitos de capacidade de 30 litros.
- Conexão elétrica: 230V / 1N/PE / 50 Hz.
- Peso: 4,80 Kg.

Product features:

Potência em Watts: 1500W
Medida: 140x110x332mm
Medida: 140x110x332mm
Calor: Cozinha a baixa temperatura

Product short description:

Os alimentos devem ser previamente embalados a vácuo, assegurando-se de usar sacos especiais a vácuo para cozinhar.

O aparelho deve ser usado apenas com água destilada. A água da torneira pode danificar os elementos de aquecimento devido ao acúmulo de calcário.

Vantagens do cozimento a baixa temperatura em relação ao tradicional: controle preciso, melhor retenção de sabores e nutrientes, texturas perfeitas, maior controle e flexibilidade de tempo, cozimento uniforme.

Product gallery:



