

Baño María Sous-Vide

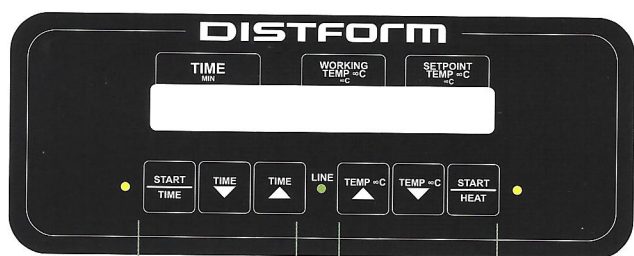
Sistema de cocción a baja temperatura para productos envasados al vacío. Obtenga productos más tiernos y sabrosos sin pérdidas de peso ni humedad.

- Fabricado en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Baño maría estático para cocción sous-vide.
- Modelos con capacidades diferentes, de 9 litros y de 25 litros con posibilidad de separadores.
- Control de temperatura de $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$
- Funcionamiento simple e intuitivo. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse rápidamente.



Modelo S

PVP 1.122 €



Programa tiempo **A**

B Programa temperatura



Modelo M

PVP 1.390 €

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50	SVCS0001
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50	SVCM0001