

COTTURA SOTTOVUOTO SV25

SKU: SV25



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>2 kW</u>
Alimentazione	<u>230V/1N/50-60 Hz</u>
Capacità della Vasca (L)	<u>25</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>640 x 350 x 330(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>13</u>
Peso lordo (Kg)	<u>14</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>700 x 470 x 380(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.125</u>

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura e vasca in acciaio inox - scheda controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - rubinetto di scarico con valvola di sicurezza - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C - raggiunge i 70°C in circa 50 minuti.

Accessori: Sonda al cuore.

