

Línea Complementarios

Cocedor Sous Vide SmartVide

SMR-7

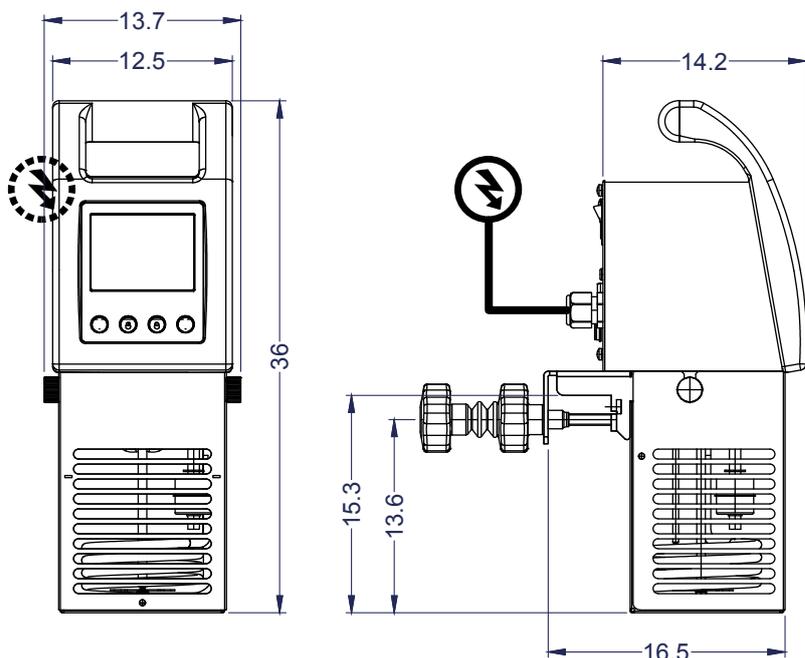
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Asa en poliamida



Sonda a corazón
opcional



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

VENTUS[®]



Características

- Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.
- Panel con 4 botones y display TFT, funcionamiento intuitivo.
- Conectividad Bluetooth. HACCP-ready. Actualización continua del software.
- Construcción en acero inoxidable. Panel y asa de poliamida reforzada con fibra de vidrio.
- Cocción a temperatura controlada, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura.
- Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para realzar sabores.
- Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes. Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- Accesorios: Sonda Sous-Vide, membranas Sous-Vide, cuba aislada para Sous-Vide, tapas para SmartVide, bolas antivapor, bolsa SmartVide, bolsas para la cocción sous-vide.
- Opcional: Sonda a corazón.

	Capacidad máx. recipiente	56 litros		
	T° de trabajo	5°C - 95°C		
	Precisión display	0.01 °C		
	T° ambiente permitida	5°C - 40°C		
	Tiempo	Resolución: 1' Duración ciclo(s): 1' - 99 h		
	Dimensiones ext. equipo	Ancho	Profundidad	Alto
		12.5 cm	14.2 cm	36 cm
	Dimensiones parta sumergible	Ancho	Profundidad	Alto
		11.7 cm	11 cm	14.7 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho	Profundidad	Alto
		44 cm	19 cm	31 cm
	Peso	Neto	Bruto	
		3.6 kg	5.5 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia	Energía	
		2 kW	220V/50Hz/1F	