

Línea Complementarios

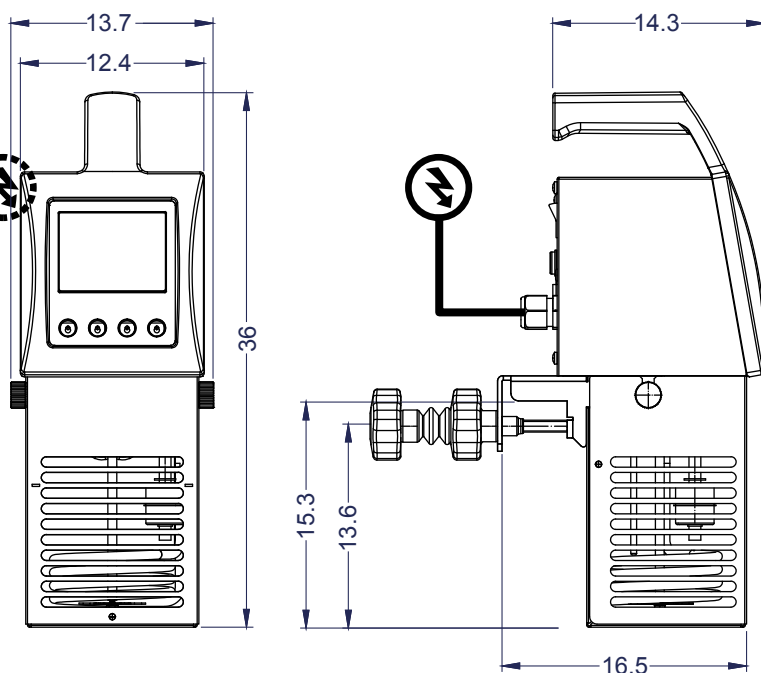
Cocedor Sous Vide SmartVide

SMR-9

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



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.
- Programable: Posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.
- Conectividad Bluetooth. HACCP-ready. Actualización continua de software.
- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional.
- Cocción a temperatura controlada, preservando las cualidades del producto y realizando su sabor y textura, obteniendo resultados altamente consistentes.
- 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. Infundiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada.
- 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
		12.4 cm	14.3 cm	36 cm
	Dimensiones parte 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	
		4.2 kg	5.8 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia	Energía	
		2 kW	220V/50Hz/1F	