

Cocedores sous-vide al baño maría

- Sistema de cocción a baño maría estático.
- Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- Diferentes modelos y capacidades.
- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.



	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILIDAD	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMIDAD A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TIEMPO			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
CAPACIDAD	14l	28l	4+22l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTENCIA TOTAL	1500W	1900W	1250W
DIMENSIONES INTERNAS	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES INTERNAS			505 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES EXTERIORES	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm





COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14



Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1
---------	------------------------------

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28



Gran capacidad: 28 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 28 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1
---------	------------------------------

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D



Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1
---------	--------------------------------

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.



ACCESORIOS

Membranas Sous-Vide

Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.



5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide
---------	-------------------------------

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)