

Cocedor Sous vide Smartvide SMR-5

Capacidad: 30 Litros.

Código: SMR-5

www.prowat.cl



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Cocedor a temperatura controlada
- Agitador para recipientes de hasta 30 litros de capacidad.
- Panel con 4 botones y display TFT
- Conectividad Bluetooth.
- Construcción en acero inoxidable.
- Panel y asa de poliamida
- Cocción a temperatura controlada, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura.
- Capacidad máx. recipiente: 30 litros
- T° de trabajo: 5°C – 95°C
- Precisión display: 0.01 °C
- T° ambiente permitido: 5°C – 40°C
- Resolución: 1'
- Tiempo Duración ciclo(s): 1' – 99 h
- Dimensiones ext. equipo (cm): 13.2×13.3×33
- Dimensiones partas sumergible (cm): 11.6×9.4×14.7
- Dimensiones embalaje (cm): 41×18.5×28.5
- Bruto: 3.1 kg
- Peso Neto: 5 kg
- Potencia: 1.6 kW
- Energía: 220V/50Hz/1F
- Opcional: Sonda a corazón