

Máquinas de cocción al vacío

Serie SOUS-VIDE

(Bajo pedido)



EN.30



EN.31

	EN.30 1.684 €	EN.31 2.116 €
Código BV	VACOOK15	STATICOOK
Consumo	1.650 W / 2.100 W	2.000 W
Voltaje	230 V - 50 Hz	
Litros a 95 °C	50	25
Programas	10	10
Gama de temperaturas	0,1 °C / 95 °C 32,18 °F / 203 °F	40 °C / 95 °C 104 °F / 203 °F
Resolución de temperaturas	± 0,1 °C ± 33,8 °F	± 0,3 °C ± 37,4 °F
Ancho/Profundo/Alto (mm)	150x240x380	350x660x320
Peso	4 kg	13 kg
Aviso nivel mínimo de agua	•	
Inicio diferido	•	•
Alarma alcance nivel de temperatura de cocción	•	•
Offset para control de temperatura	•	•
Accesorios / Opcionales		
Temperatura con sonda corazón	•	•



EN.67 262 €

Bolas polipropileno
Reducen la evaporación del agua durante la cocción. (500 unidades)



EN.68 187 €

Sonda al corazón
Programa especial para la medición de la temperatura en el centro del producto a través de la sonda de ultra precisión.