COCEDERO AL VACIO (SOUS VIDE) SMART VIDE 5

sammic

CARACTERISTICAS

- Alto: 330mm
- Peso: 3,1kg
- Ancho: 116mm
- Fondo: 128mm
- Capacidad: 30lts
- Procedencia: españa
- Potencia: 1600 W
- Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil, Conectividad Bluetooth.
- 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.
- Su máquina, siempre actualizada: actualización del firmware gratuito, esté donde esté.
- Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para realzar sabores.
- Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 30 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.
- Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.
- Voltaje: 220volts 50hz /1
- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para garantizar un rendimiento profesional. Panel y asa de transporte de poliamida reforzada con fibra de vidrio.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide hará el resto. 4 botones y un display TFT a todo color que ofrece toda la información de un vistazo hace que el funcionamiento sea sencillo e intuitivo. Además, gracias a la conectividad Bluetooth, se permite un intercambio de datos

- Precisión display: 0.01 ºC
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide5 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes. Una sonda al corazón opcional permite un control aún más preciso en la estandarización de recetas.
- Portátil: Gracias a su asa, SmartVide se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa, opcional, permite al Chef llevárselo consigo a cualquier sitio.
- Rango: 5 ºC - 95 ºC
- Capacidad máxima del recipiente: 30 l
- HACCP-ready: Gracias a la conectividad Bluetooth, es posible exportar o imprimir los resultados de la cocción al final de cada ciclo.