

COCEDERO AL VACIO PORTATIL (SOUS VIDE) SVP-100



CARACTERISTICAS

- Alto: 200mm
- Ancho: 122mm
- Fondo: 132mm
- Resalta los sabores y retiene los colores
- Resultados consistentes
- Equipo de Cocción al Vacío (Sous Vide) Procedencia ESPAÑOLA.
- La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la vanguardia.
- Más que una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.
- Permite su uso en cubetas gastronómicas de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte
- estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
- Profundidad mínima de trabajo 150mm
- Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.
- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor al no perderse sustancias solubles en agua, especialmente aromáticas.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional con Vapor
- Ventajas Organizacionales y económicas: Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta, Minimiza merma del producto y control preciso de las raciones y costes, Bajo consumo de energía en comparación con Hornos Combinados, La cocción a gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios, Posibilidad de regenerar distintos platos el mismo tiempo, Reducción de

produccion permite ampliar el menu.

- Rango 5°/95°C
- Resolucion 1 min/ Duracion Ciclo 1 min/ 99 hr
- Capacidad litros: 56
- Voltaje: 220volts 50hz
- Potencia: 1000 watts
- Procedencia: ESPAÑA