COCEDERO AL VACIO (SOUS VIDE) SMARTVIDE 8

sammic

CARACTERISTICAS

- Ancho: 12.4cm
- Fondo: 14cm
- Alto: 36cm
- Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil
- SmartVide8 es portátil: Gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, SmartVide8 se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. La bolsa con la que se suministra el termocirculador permite al Chef llevárselo consigo a cualquier sitio.
- Cocedor a temperatura controlada portátil con agitador para recipientes de hasta 56 litros de capacidad. Diseñado para chefs, desarrollado con chefs.
- Construcción en acero inoxidable robusto y resistente para tarantizar un rendimiento profesional
- Garantiza la cocción a una temperatura controlada con gran precisión, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura. SmartVide8 está equipado con un sistema de control de temperatura de gran precisión, obteniendo resultados altamente consistentes
- Permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para realzar sabores
- 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.
- Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos.
- Requiere muy poco tiempo de dedicación directa, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando. Basta con programar temperatura y tiempo, SmartVide8 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.
- Voltaje: 220volts 50hz / 1

- Potencia: 2000 watts
- Capacidad: 56lts
- Procedencia: ESPAÑA