

**COCINA SOUS VIDE**

La cocina Sous Vide se está convirtiendo en uno de los métodos de preparación favoritos de los grandes de la cocina, convirtiendo a estos baños maría en una herramienta esencial en sus cocinas. La cocción lenta y suave hace que el alimento conserve todo su sabor, aroma y nutrientes, a la vez que realiza su textura y gusto.

**Sous Vide portátil**

Aparato compacto para cocina Sous Vide que incluye un recipiente de 12,5 litros, tapa y estructura de acero inoxidable. Hace circular el agua, favoreciendo el mantenimiento de la temperatura constante. Pantalla LCD de gran tamaño y controles de sencillo manejo.

- Estructura de acero inoxidable
- Pantalla LCD
- Alarma de bajo nivel de agua
- Temporizador 0-99 horas
- Precisión del termostato +/- 0,5°C



Código	Descripción	Potencia	Dimensiones	Peso
DM869	12,5Ltr	650W	280(A) x 415(An) x 265(P)mm	7,5kg


**Sous Vide portátil**

Aparato portátil para cocina Sous Vide. Puede adaptarse a casi cualquier recipiente, cazuela o contenedor, ya tenga las paredes curvas o rectas. Hace circular el agua, favoreciendo el mantenimiento de la temperatura constante. Contenedores a la venta por separado.

- Estructura de acero inoxidable
- Precisión del termostato +/- 0,5°C
- Pantalla LCD
- Alarma de bajo nivel de agua
- Temporizador 0-99 horas



Código	Potencia	Dimensiones	Peso
DM868	1,5kW	320(A) x 145(An) x 130(P)mm	1,8kg

