



Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide portátil  
**MODELO SousVide 30**

MODELO : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ZONA DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ARTICULO DE PROYECTO : \_\_\_\_\_



Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide portátil

**Modelo: SousVide 30**

Referencia	19068737
Potencia (W)	1500
Rango de temperatura	5 - 99 °C
Capacidad (litros)	30
Medidas exteriores (mm)	153 x 64 x 330

**Características generales**

- Sistema de cocción sous vide portátil con capacidad de hasta 30 litros.
- Permite un control preciso y constante de la temperatura. La cocción Sous Vide preserva la humedad de los alimentos, resaltando texturas y sabores.
- Panel de control electrónico muy fácil de utilizar.
- El sistema de sujeción que lo hace compatible con todo tipo de contenedores, cubetas gastronorm, ollas, etc...
- Control del nivel del agua. Incorpora alarma en caso de bajo nivel del agua.
- EL sistema de recirculación de agua y la potencia empleada en el sistema calentamiento permiten una uniformidad de la temperatura en el contenedor.
- Por su diseño y tamaño permite su transporte y almacenaje.
- Construido en acero inoxidable.

**Rango de temperatura 5 a 99°C**



Preparación dinámica y conservación - Cocción Sous Vide - Sous Vide portátil  
**SousVide 30**

Cocción  
**Sous Vide**

Cocción  
**Tradicional**

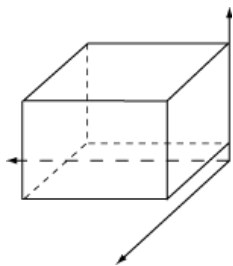
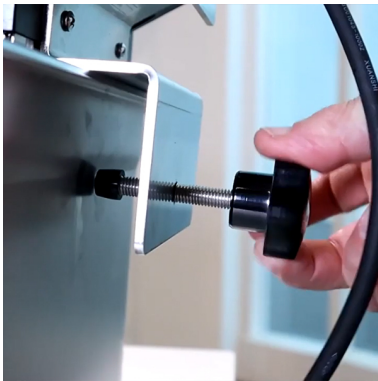


**ESPECIFICACIONES PRODUCTO**

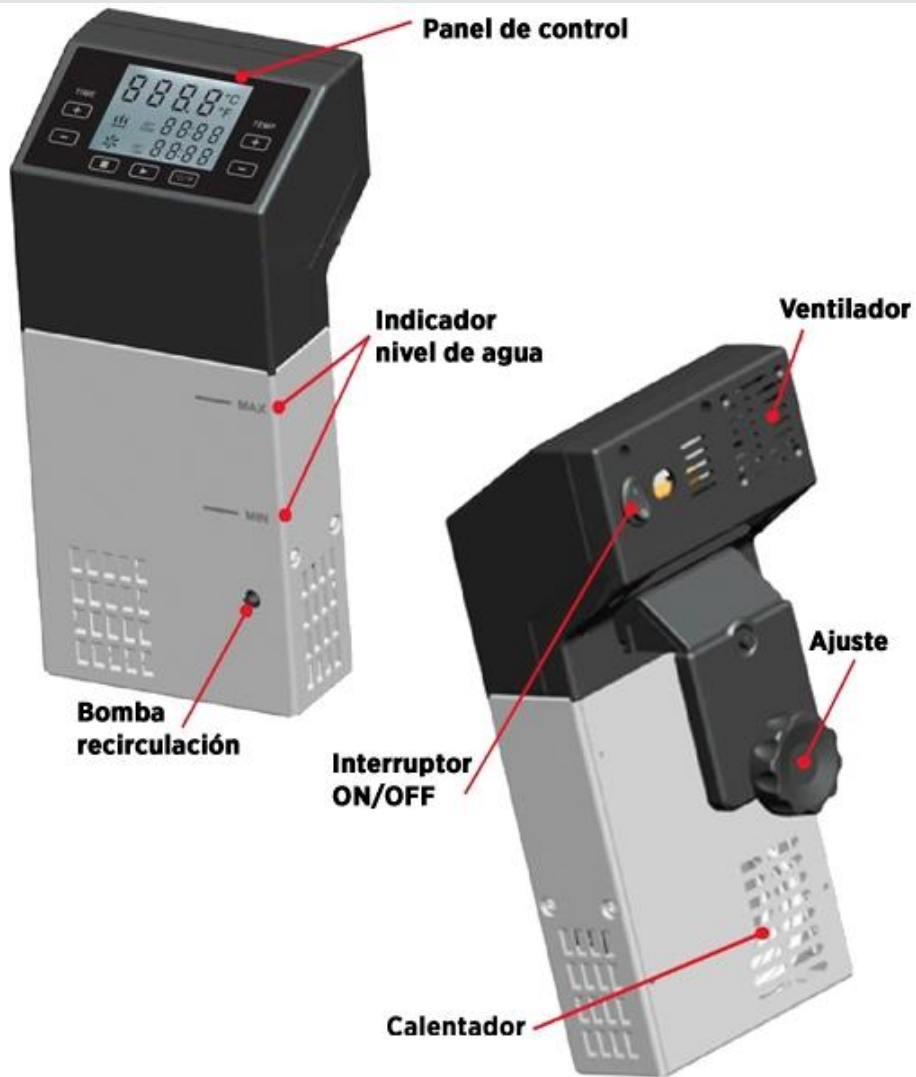
Alto bruto (mm):	400
Alto neto (mm):	330
Ancho bruto (mm):	120
Ancho neto (mm):	64
Largo bruto (mm):	210
Largo neto (mm):	153
Peso bruto (kg):	4,8

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	1.500
Voltaje:	230V



Dimensiones Embalaje  
Alto: 400 MM  
Ancho: 120 MM  
Profundidad: 210 MM  
Peso bruto: 4,8 KG



#### Familias relacionadas



Recipientes GN de acero  
inoxidable Cubetas lisas sin  
asas