

BAÑO MARIA A BAJA TEMPERATURA



Características generales:

La cocina Sous Vide es el equipo ideal para beneficiarse de todos los innumerables e importantes beneficios de la cocción al vacío a baja temperatura.

Entre los muchos:

- Reducción significativa de la pérdida de peso de los alimentos (aumentando el rendimiento de la materia prima).
- Ahorro de tiempo en la gestión de la cocina al no requerir ninguna intervención durante la cocción.
- Mantener las propiedades nutricionales de los alimentos, con menos dispersión de vitaminas y minerales.
- Aumento significativo de la suavidad y jugosidad de los alimentos.
- Es posible cocinar varios alimentos envasados individualmente en bolsas selladas al mismo tiempo.



		COOK/9	COOK/25	COOK/50
Máxima capacidad	Litros	9	25	50
Temperatura de trabajo		45° - 100°	45° - 100°	45° - 100°
Potencia	W.	400	1000	2000
Peso	Kg.	6,5	12	20
Tensión	V-N/Hz.	230-1/50-60	230-1/50-60	230-1/50-60

COOK/9 / COOK/25 / COOK/50

COOK/9



COOK/25



COOK/50



COOK/9

COOK/25

COOK/50

Dimensiones	mm.	345 x 295 x 270	350 x 550 x 320	670 x 550 x 320
--------------------	------------	-----------------	-----------------	-----------------