

## Baño María Sous-Vide

### Sistema de cocción a baja temperatura para productos envasados al vacío.

Obtén productos más tiernos y sabrosos sin pérdidas de peso ni humedad.

Fabricado en acero inoxidable, robustos y compactos.

Baño maría estático para cocción sous-vide.

Modelos con capacidades diferentes, de 9 litros y de 25 litros con posibilidad de separadores.

Control de temperatura de  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$

Funcionamiento simple e intuitivo. La temperatura y el tiempo pueden ajustarse rápidamente.



Modelo S



Modelo M

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo ( $^{\circ}\text{C}$ )	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Alimentación (V/N/Hz)	Código
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	<b>SVCS0001</b>
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	<b>SVCM0001</b>