

What's in the box?



NSV500



Quick Start Guide



User Manual



Power cord (UK)



Power cord (EU)

Cocedor Sous Vide Neovide—NSV500

Neovide es un innovador electrodoméstico todo en uno que permite cocinar al vacío sin necesidad de bolsas ni agua. Lanzado en Kickstarter, ha recibido grandes elogios tanto de chefs profesionales como de cocineros aficionados.





Neovide, la solución integral

para la cocción al vacío, simplifica este proceso al eliminar la necesidad de equipos adicionales como las envasadoras al vacío. Los usuarios pueden completar todo el proceso con una sola máquina, ahorrando dinero y espacio en la encimera.



Sin necesidad de agua ni bolsas,

Neovide cuenta con una cámara de vacío integrada que permite cocinar los alimentos directamente al vacío, sin necesidad de agua ni bolsas. Esta innovación hace que Neovide sea más económico, ecológico y práctico que los sistemas de cocción al vacío tradicionales.



Cocción de precisión con sonda integrada:

La sonda integrada de Neovide monitoriza directamente la temperatura interna de los alimentos. A diferencia del sous vide tradicional, que calienta el agua, Neovide utiliza algoritmos inteligentes para controlar con precisión la temperatura de cocción desde el origen. Olvídense de las conjeturas y las largas esperas: disfrute de resultados perfectos en cada ocasión.



Neovide cocina mejor los alimentos delicados

A diferencia de los métodos tradicionales de cocción al vacío, que requieren bolsas selladas al vacío (que pueden aplastar los alimentos delicados), Neovide conserva la textura y la forma de los ingredientes frágiles. Esto garantiza una presentación más atractiva y una mejor experiencia gastronómica.



Fácil de usar.

Controla Neovide sin esfuerzo mediante el panel de control o nuestra aplicación dedicada. Su diseño y lógica de interacción están cuidadosamente pensados para un funcionamiento intuitivo y eficiente; la experiencia será siempre impecable. La aplicación Space Sous Vide está disponible para dispositivos iOS y Android.



Un paso más cerca de salvar el medio ambiente.

Con Neovide, puedes reducir el uso de bolsas de plástico y agua, lo que contribuye a promover un estilo de vida más sostenible.



General

Modelo	NSV500
Fuente de alimentación	220-240 V, 50 Hz
Fuerza	1455 W
Presión de la bomba de vacío	-23"Hg ± 5% / -779 mbar ± 5%
Caudal de la bomba de vacío	11 L/min ± 10%



Rendimiento y control

Temperatura del baño de agua Neovide/Water	20°C - 95°C
Temperatura de sellado suave	150°C - 210°C
Marinar	0:05-00:50 (1-10 ciclos, cada 5 minutos es un ciclo)
Volumen de la bandeja	8,6 L
Panel de control	Control táctil
Aplicación móvil	iOS/Android
Conectividad	Wi-Fi 802.11 b/g/n 2.4 GHz Bluetooth 5.0



Dimensiones y peso

Dimensiones exteriores	587 x 343 x 294 mm
Dimensiones de la bandeja	380 x 260 x 90 mm
Peso	8,1 kg