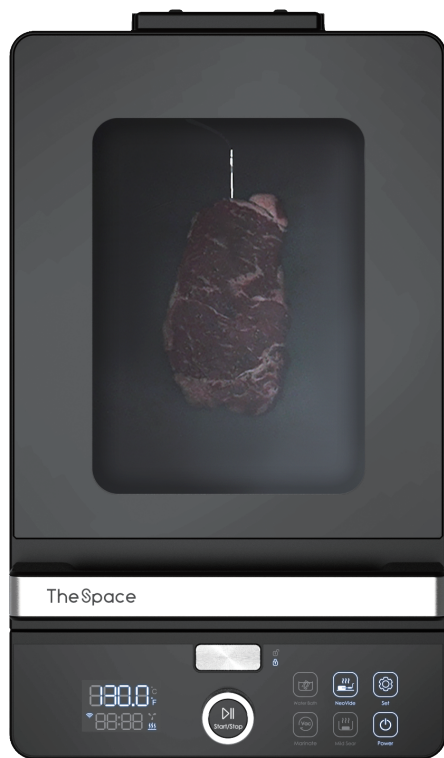




## Neovide NSV500



### CARACTERÍSTICAS

- Control preciso de la temperatura.
- Conserva la forma de los alimentos.
- Panel de mandos intuitivo, por medio de una APP.
- Cocción al vacío sostenible.

### ESPECIFICACIONES

Modelo	NSV500
Voltaje	UE 220-240 V, 50 Hz EE. UU. 110-120 V, 60 Hz
Potencia	1500W US/ 1500W EU
Volumen bandeja	8.6 L
Dimensiones dispositivo	587 mm x 343 mm x 294 mm
Dimensiones bandeja	380 mm x 260 mm x 90 mm
Rango de temperatura (modo Manual/Neovide)	20°C - 95°C
Rango de temperatura (modo Sellado)	150°C - 210°C
Marinado	1 - 10 cycles, 5 min/cycle
Peso	13.9 kg
Apps	 

### DESCRIPCIÓN

#### Un cocedor sous-vide todo en uno

Integra las funciones de marinado, cocción sous-vide y sellado de alimentos en un solo aparato. El agua y las bolsas no son necesarias.

- Simplifica el proceso de cocción sous-vide.
- Protege la forma y textura de los alimentos gracias al funcionamiento sin bolsa.
- Cocina al vacío sostenible.

### CERTIFICADOS



Proyecto:

Aprobado:

Cantidad:

Fecha:

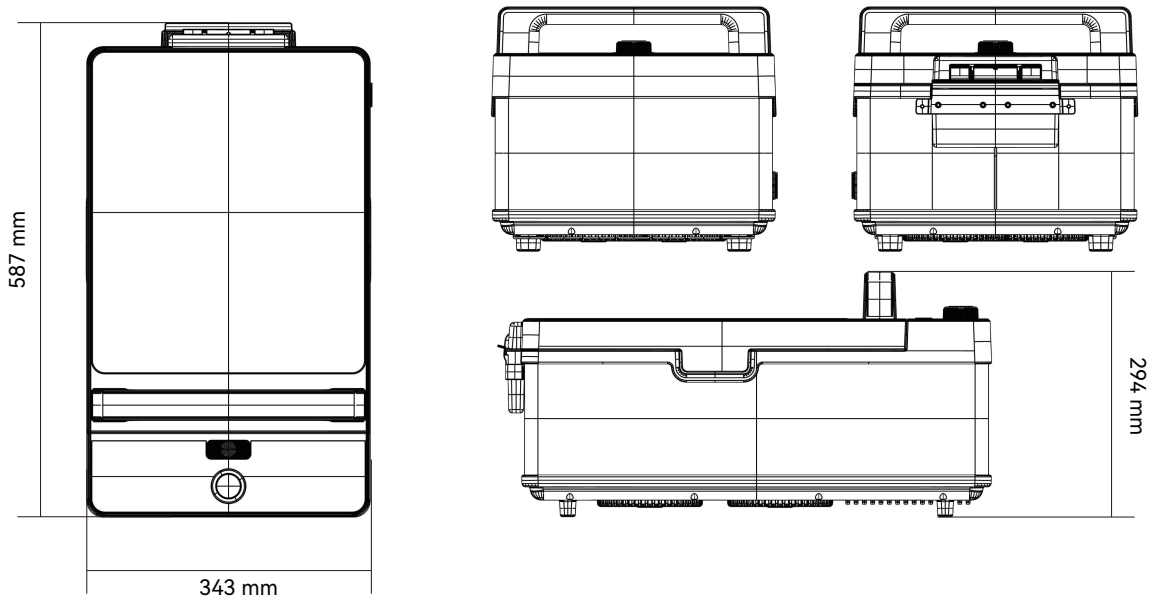
## DISPONIBLE EN

- US standards
- EU standards
- UK standards
- Chinese standards
- Japanese standards

## MEDIDAS LOGÍSTICAS

Dimensiones estuche unitario	Dimensiones embalaje	G.W.	N.W.
684 mm x 456 mm x 370 mm	704 mm x 474 mm x 392 mm	17.9kg US / 18.1kg EU	13.9kg US / 14.1kg EU

## PLANO 2D



## CERTIFICADOS



Proyecto:

Aprobado:

Cantidad:

Fecha:

Advanced Cuisine Technology PTE. Ltd.

62 UBI ROAD 1 #02-01, OXLEY BIZHUB 2, Singapore 408734

More info at: [www.thespacetec.com](http://www.thespacetec.com)