

COZEDOR SOUS-VIDE 30 L SMARTVIDE 5

Ref: 2106.10.006
 Sammic



Permite su uso en contenedores gastronorm de diferentes tamaños.

Fácil de almacenar y transportar.

Estabilidad / uniformidad de ± 1 °C.

Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.

Conectividad Bluetooth.

HACCP-ready.

Janby Track ready.

Memoria de la receta.

Actualización continua del software.

Sonda de temperatura opcional.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA)	116x128x330 mm
Potencia máxima total	1.6 kW
Capacidad de calentamiento a 95° C	30 l
Intervalo de temperaturas	5 / 95 °C
Precisión de temperatura	± 0.01 °C
Duración del ciclo	1 [?] - 99 h
Peso	3.1 kg
Dimensiones del embalaje	410x185x285 mm
Peso bruto	5 kg