

## COZEDOR SOUS-VIDE, 30 PROGRAMAS SV50 WI-FI

Ref: 2106.459.003  
 Magnus



Agitador térmico profissional para a cozedura a vácuo a baixa temperatura fabricado em aço inoxidável (Aisi 304).

Ecrã LCD tátil para exibição do tempo de cozedura.

Offset para controlo da temperatura da água e da sonda de temperatura.

App integrada que permite controlo remoto por Wi-Fi até o máximo de 10 máquinas ao mesmo tempo,.

Programa que permite trabalhar com várias fases de cozedura.

Início retardado para otimizar tempo e custos.

Manutenção das propriedades organoléticas, redução da perda de peso durante a cozedura, redução de desperdícios, poupança de tempo e financeira, elevada barreira ao oxigénio e ao vapor de água, prolongamento da vida útil.

Aviso do nível mínimo de água, alarme de temperatura de cozedura alcançada, offset para controlo da temperatura.

Equipado com sonda de temperatura.

### CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	150x240x380 mm
Potência máxima total	2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade de aquecimento a 95°C	50 l
Intervalo de temperaturas	0.1 / 95 °C
Precisão de temperatura	± 0.1 °C
Peso	4.8 kg