

COZEDOR SOUS-VIDE 30 L SMARTVIDE 5

Ref: 2106.10.006
 Sammic



Permite a sua utilização em containers gastronorm de diferentes tamanhos.

Fácil armazenagem e transporte.

Estabilidade / uniformidade de $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Profundidade mínima de trabalho: 150 mm.

Conetividade Bluetooth.

HACCP-ready.

Janby Track ready.

Memória de receitas.

Atualização contínua do software.

Sonda de temperatura opcional.

CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA) 116x128x330 mm

Potência máxima total 1.6 kW

Capacidade de aquecimento a 95°C 30 l

Intervalo de temperaturas* 5 / 95 °C

Precisão de temperatura $\pm 0.01^{\circ}\text{C}$

Duração ciclo 1 [?] - 99 h

Peso 3.1 kg

Dimensões de embalagem 410x185x285 mm

Peso bruto 5 kg