

Termocirculadores Sous Vide

Serie CSV



- Dos ajustes de temperatura
- Protección de seguridad
- Calentamiento inteligente
- Indicador LED de función
- Conserva sabores

Modo de Uso

Al utilizar el método Sous Vide para cocinar, conservará mucho más del contenido nutricional y utilizará menos grasa adicional que los alimentos preparados tradicionalmente debido al entorno reducido de oxígeno y la baja temperatura de cocción.

Los sabores pueden penetrar a fondo en los alimentos, conservando los sabores y reduciendo los contenidos nocivos.

Debido a la baja temperatura de cocción, los alimentos no pueden cocinarse en exceso ni secarse. La carne puede ablandarse completamente. Por eso es perfecto para cocinar a término medio. La cocción Sous Vide y el sellado al vacío le proporcionarán una cocina excelente.

Permite controlar con precisión el tiempo y la temperatura de cocción, proporcionando los mismos platos perfectos y el mismo efecto de cocción cada vez que se prepara la comida.

La consistencia de la cocción Sous Vide puede ahorrarle tiempo y esfuerzo a la hora de cocinar de forma tradicional, ya que una vez preparada la comida, sólo tiene que dejarla cocinándose en la máquina Sous Vide sin prestarle atención. Cuando vuelva, la comida estará perfectamente cocida.

Potente función de memoria (puede memorizar las unidades de temperatura: °C/ °F, el estado de trabajo antes de desconectar y el último ajuste de temperatura y tiempo de trabajo).

- **La consistencia de la temperatura se puede alcanzar y mejorar mediante la circulación de agua (CSV10)**
- **Puede ajustar el rango de precisión de la temperatura con 0,1**
- **Dispositivo de alarma de detección de nivel de agua alto y bajo**
- **Dos ajustes de temperatura opcionales (°C / °F)**
- **Dispositivo de protección de seguridad 100% antiseccado**
- **Procedimiento de calentamiento inteligente**
- **Indicador LED de función**

Ficha Técnica

Serie CSV



MODELO	CSV10	CSV28
Voltaje	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Potencia (W)	620 W	1800 W
Temperatura	5° - 99° C	5° - 99° C
Tiempo	5 Min - 99 Hrs	5 Min - 99 Hrs
Precisión	0,1	0,1
Volumen máx.	10 L	28 L
Tolerancia máx. de temperatura	±0.5°C	±0.5°C
Peso soportado (Kgs)	5,6	7,5
Dimensiones (mm)	415 x 270 x 276	568 x 429 x 277
Tamaño embalaje (mm)	490 x 340 x 365	660 x 520 x 365
Peso del equipo (Kgs)	7,9	11,5
Peso bruto (kgs)	6,9	8,5

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.