

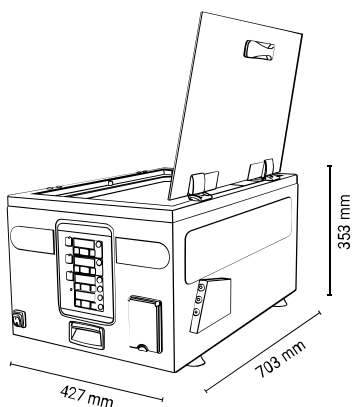
COTTURA SOTTOVUOTO

SV Thermo

Bagno termostatico per cotture a bassa temperatura di prodotti in sottovuoto. Sv-Thermo è dotato di un carrozzeria totalmente in acciaio inox, 3 sonde di controllo millesimale della temperatura, 4 modalità di cottura differenti, pannello digitale con 99 programmi, timer, memoria interna, pratico cestello con divisori amovibili, coperchio in vetro "anti-shock", possibilità di allaccio alla rete idrica, 2 elettrovalvole di carico acqua e 1 elettrovalvola di scarico acqua.



Specifiche tecniche



PUÒ CUCINARE:

Liquidi

Solidi

IDEALE PER

ristoranti, hotel, macellerie, gastronomie, catering.

CARROZZERIA

Acciaio Inox

DIMENSIONI

427 x 703 x 353h mm

PESO

27 Kg

TENSIONE

220-240V / 50-60Hz - 1600W

VOLUME VASCA

27 lt

INSTALLAZIONE

banco

Dettagli



Cottura in sottovuoto



Segnalazione fine ciclo



4 modalità di cottura

Dotazioni



Pannello digitale



Buste lisce cottura