

Cocedor Sous Vide 50 code: 221136

Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.

Resistencia hecha de aleación de níquel para mayor durabilidad.

Adecuado para recipientes de 50 l con una altura mínima de 200 mm.

Temporizador: 5 min-99 h 59 min (intervalos de 1 min).

Ajuste de temperatura: 5-95 °C (intervalos de 0,1 °C).

Posibilidad de cambiar la unidad de temperatura entre °C y °F.

Protección contra el sobrecalentamiento y protección contra el calor seco.

Marcas de nivel de agua mín. y máx.

-  Apto para recipientes de 50 litros
-  Protección contra el sobrecalentamiento y el calentamiento en seco
-  Control preciso de la temperatura para conservar los sabores y nutrientes de los alimentos
-  Durabilidad y rendimiento superiores gracias al elemento calefactor de aleación de níquel
-  Marcas en la palanca de agua para un funcionamiento seguro



Código	Liter	V	W	LxWxH (W)
221136	50	230	1500	71x145x(H)340