

Cocedor Sous Vide 80 code: 221143

Cuerpo de acero inoxidable AISI 304.

Resistencia hecha de aleación de níquel para mayor durabilidad, desmontado fácilmente para un secado más rápido.

Adecuado para recipientes de 80 l con una altura mínima de 200 mm.

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

Ajuste de temperatura: 5-90 °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 80 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)
221143	80	230	2300	155x175x(H)319