

## COTTURA SOUS-VIDE SV130

SKU: SV130



### DATI TECNICI

<b>Potenza (Kw)</b>	<u>1,5 kW</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>220-240V/1N/50Hz</u>
<b>Dimensioni macchina (mm)</b>	<u>71 x 146 x 340(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>1,3</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>1,5</u>
<b>Dimensioni imballo (mm)</b>	<u>180 x 110 x 375(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0,0075</u>

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare tra i 20 e i 30 L di acqua - sensore di temperatura - precisione di lavorazione +/- 0,1°C - temperatura regolabile da 5 a 90° - timer da 5 minuti a 99 ore.

