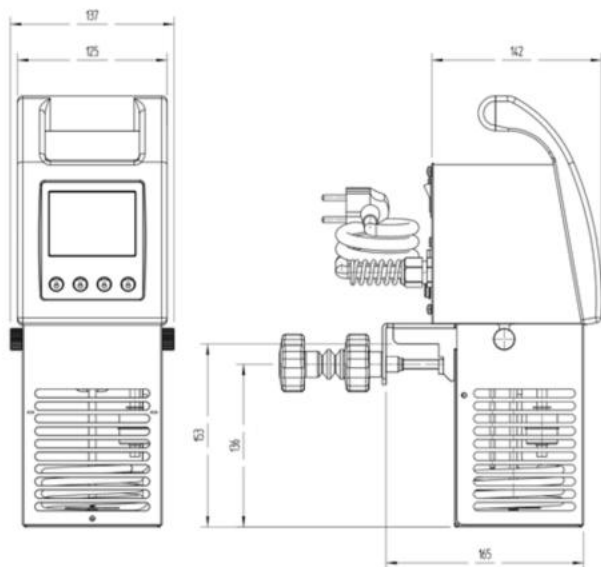













SOUS VIDE - SMARTVIDE 7

Capacidade máxima do recipiente: 56 L



- Graças à sua alça pode ser facilmente movido de um recipiente para outro.
- Atualização de firmware gratuita, onde quer que esteja.
- **Conexão Wifi.**
- Construção em aço inoxidável, para garantir um desempenho profissional.
- Painel e alça de transporte de **poliamida reforçados com fibra de vidro.**
- Garante o cozimento a uma temperatura controlada com grande precisão.
- Reduz para metade o tempo de marinada e macerado de ingredientes.
- Permite aumentar as margens devido à ausência de perda de peso nos produtos.
- Requer muito pouco tempo de dedicação direta.
- **Ligação Wireless**, é possível exportar ou imprimir os resultados final de cada ciclo.

-  Capacidade máxima do recipiente: 56 L
-  Intervalo: 5 °C - 95 °C
-  Precisão: 0,01 °C
-  Duração de ciclo(s): 1' - 99h
-  Peso líquido: 3,6 Kg
-  Peso Bruto: 5,5 Kg
-  Potência total: 2000 W
-  Tensão/Frequência: 220V - 60Hz
-  Dimensões parte submergível: 117 x 110 x 147 mm
-  Dimensões Exteriores: 124 x 140 x 360 mm
-  Dimensões da Embalagem: 440 x 190 x 310 mm

Ficha do produto atualizada em: 17/07/2024

