

Termocirculador Sous-Vide Smartvide 7



Temperatura
precisa



Fácil transporte
e manuseio



Trabalha por
tempo
indefinido



Conexão
Wireless -
Bluetooth



Realçador
de sabores

Painel Multifuncional Smartvide 7



Botão SET:
configurar e aceitar



Temporizador



Diminuir/Ir para
o início



Aumentar/Lista
utilizador

Comodidade e Praticidade ao Usuário

- Wireless - Bluetooth
- Memória de receitas
- Rastreabilidade HACCP
- App gratuito para IOS e Android



Cozedura a Vácuo

O que é Sous Vide?

Sous Vide (francês para "a vácuo") é uma técnica culinária em crescimento que mantém a integridade dos alimentos.

Como funciona?

Os alimentos são colocados em sacos plásticos selados a vácuo e imersos em água aquecida a uma temperatura precisa.

O tempo e a temperatura variam conforme o tipo e a quantidade do alimento, garantindo um cozimento lento e uniforme.

Materiais de composição

Equipado com asa ergonómica e robusta em poliamida reforçada.



A parte submergível está equipada com um protetor do agitador e resistência em aço inoxidável



Portabilidade

Fácil transporte e manuseio do equipamento



Benefícios

Permite infusão e aromatização de óleos e gorduras com temperatura controlada.



Cozinha alimentos nos próprios sucos, usados imediatamente para intensificar sabores.



Informações Gerais





Modelo	Smartvide 7
Capacidade	56 L
Variação de temperatura	5° a 95° C
Potência	2000 W
Tensão	220v
Peso	3,6 Kg
Dimensões	124 x 142 x 36 mm

Tamanhos


Medidas referentes ao produto



FREECOOK

  (19) 3324-9787

 www.freecook.com.br

 Av. Marechal Rondon, 2136 -
Jd. Chapadão | Campinas - SP

Siga nas redes sociais

@FreecookBrasil



Acesse a loja
loja.freecook.com.br