

COCCIÓN SOUS-VIDE RH50

SKU: RH50



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>2 kW</u>
Alimentación	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Capacidad de la cuba (L)	<u>50</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>240 x 150 x 390(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>4,5</u>
Peso bruto (Kg)	<u>6</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>325 x 260 x 475(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.040</u>

Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo RH50 en unos 25'. Accesorios: Sonda al corazón.

