Marca: POLYSCIENCE
referencia: SVC-AC1B.



El Sous Vide Professional ™ establece las normas para la cocción al vacío. Ha sido desarrollado para satisfacer los requisitos de los mejores chefs del mundo, y añade una nueva dimensión de control a su cocina. El SVCAC1B está construido en acero inoxidable, diseño compacto que permite la circulación del agua, Pantalla LCD de 7.6 cms x 5.4 cms, iluminada para fácil lectura. Seguridad bajo nivel de líquido. Profundidad de inmersión mínima de 3.4 cm a 8.6 cms, temperatura máxima de 100 grados centígrados (disponible en Celsius o Farenheit), bomba de 1 velocidad con control deslizante ajustable. Botones que permiten ajustar y seleccionar la temperatura de cocción. Presión máxima del caudal de 12 litros por minuto. Salida del calentador de 1100 Watts / 3753 BTU. Peso: 13 lbs. Dimensiones: Frente 0.099 / Fondo 0.188 / Altura 0.356 mts. MONOFASICO: 110 V - POLO A TIERRA , CONSUMO WATIO: 1100 W,CORRIENTE: 10AMP, TOMA ELECTRICO: 3X15.

Atributos	Detalle
Marca	POLYSCIENCE INNOVATIVE CULINARY TECHNOLO
Voltaje	110V