

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-sous-vide-800-watt-p-866.html>

Horno Sous Vide 800 watt



precio	161.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010400
Código del fabricante	10010400
Código EAN	4250928646040

Descripción del producto

Horno Sous Vide 800 watt

Dispositivo de cocción sous vide

La olla al vacío está diseñada para preparar alimentos a baja temperatura con el uso de bolsas. Gracias a una capacidad útil de **8 litros** y una potencia de **800 W**, el producto le permite preparar muchos productos alimenticios al mismo tiempo. El modelo demostrará su valía tanto en uso profesional como doméstico.

Olla sous vide descripción

La alta funcionalidad del modelo lo hace adecuado para hoteles, restaurantes, cafeterías, bistrós, establecimientos de comida rápida, empresas de catering, puestos de comida callejera y hogares. El dispositivo para cocinar a bajas temperaturas asegura la preparación de comidas saludables (especialmente verduras y carnes) con alto valor nutricional.

La gran capacidad de llenado se debe a la gran capacidad de llenado: **8 l** y la capacidad total de **10 l**. La solución es ideal, por ejemplo, para servir el desayuno en un hotel y el almuerzo en un restaurante. Si detecta que el nivel del agua es demasiado bajo, la olla de cocción lenta hará sonar una alarma. La función de temporizador le permite configurar el tiempo de ejecución de **0 a 99 horas**. Gracias a él, puede ajustar el período de trabajo de la máquina a la receta. El aparato Royal Catering se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción. El tiempo y la temperatura se muestran en la pantalla **LED**.

Un calentador de 800 W eficiente y que ahorra energía permite alcanzar rápidamente la temperatura requerida. El dispositivo Sous vide tiene una selección de temperatura de **0 a 90 ° C** con una precisión de **0,1 ° C**. Un rango tan amplio de ajuste asegura que el parámetro se ajuste a un producto alimenticio específico. El termostato incorporado mantiene el valor seleccionado.

El funcionamiento seguro es posible gracias al asa de la tapa resistente al calor, que le permite abrir y cerrar la olla cómodamente. Los pies antideslizantes garantizan la estabilidad de la máquina y no rayan la superficie.

El aparato de cocción al vacío es un producto perfecto tanto para cocinas profesionales como domésticas. Gracias a ella, prepararás platos con altos valores nutricionales, entre ellos de carne y verduras. La gran capacidad de llenado (**8 l**) y la potencia de **800 W** garantizan una cocción eficiente al vacío de muchos productos al mismo tiempo.

Potencia: 800 W Temp. 0-90 ° C Temporizador hasta 99 h Pantalla LED Capacidad máxima: 8 l

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**

Material:**Acero inoxidable (carcasa),Plástico (empuñaduras / pies de apoyo)**

Potencia:**800 W**

Voltaje:**230 V**

Rango de temperatura:**0 90 °C / con precisión de 0,1 °C**

Volumen del contenedor:**10 L**

Llenado máximo:**8 l**

Temporizador:**0 - 99 horas / regulable al minuto**

Dimensiones (LxAxA) cm:**27 x 38 x 22,5 cm**

Peso:**4 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA) en cm:**47 x 32 x 30 cm**

Peso del envío:**4,8 kg**

Contenido del envío:

- Horno Sous Vide Garer
- Rejilla de separación
- Cable de alimentación
- Manual de instrucciones

Puntos destacados:

- Perfecto para cocinar alimentos al vacío de forma sana
- Potente resistencia de 800 watt
- Muy buena eficiencia energética, incluso con la máxima potencia
- Pantalla LED
- Rango de temperatura de 0 a 90°C, con una precisión de 0,1°C
- Tiempo de cocción hasta 99 horas regulable al minuto
- Carcasa de acero inoxidable con 4 pies de goma antideslizantes
- Capacidad máxima de 8 litros