

□ Bagno termostatico per cottura sous-vide

SVTHERMO



Controllo preciso
delle temperature



Cottura perfetta
ed uniforme



Massima esaltazione
di sapori e colori

La macchina top per la cottura sous-vide

"Prendetevi pure degli impegni, il vostro Svthermo cucinerà per voi"

Svthermo è l'unico bagno termostatico, presente sul mercato, munito di un sensore di temperatura presente nella vasca e di 3 speciali sonde ad alta precisione, per il controllo delle temperature direttamente al cuore del prodotto.

Completamente in acciaio inox è l'ideale per la cottura in Sottovuoto a bassa temperatura; le dimensioni ridotte e le pratiche maniglie di Svthermo, unite alla modalità di cottura catering, vi permetteranno di cuocere in Sottovuoto sempre ed in qualsiasi spazio. Non richiede la necessità di installazione sotto alla cappa perchè rispetto ad un forno normale non produce fumi ne odori.

Svthermo è ideale per:



Ristoranti



Hotel



Gastronomie



Catering



Laboratori alimentari



Coperchio in vetro
"anti-shock"



3 sonde al cuore



Pratico cestello in
acciaio inox



Maniglie per una migliore
trasportabilità

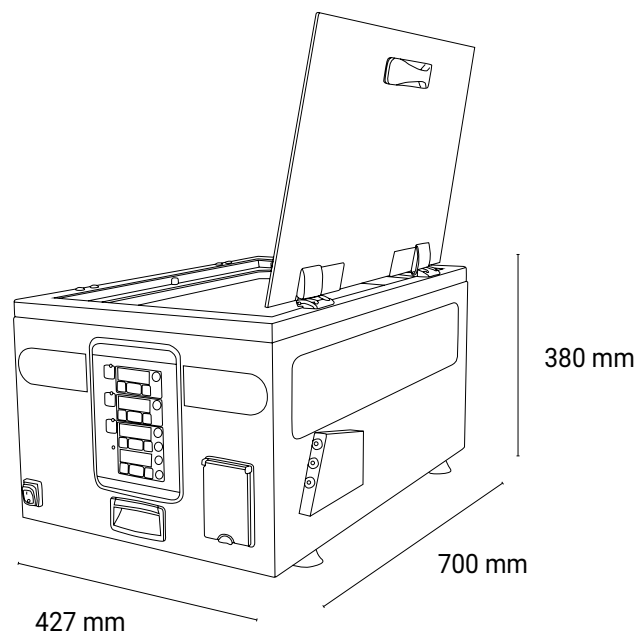


Mantenimento del calore
grazie alle pareti isolate


□ Bagno termostatico per cottura sous-vide

Caratteristiche tecniche

- > Carrozzeria: acciaio inox
- > Dimensioni: 427x700x380h mm
- > Capienza vasca: 27 lt.
- > Peso: 23 kg
- > Tensione: 230V 50Hz
- > Potenza max assorbita: 1600 W



Dotazioni di serie

 Pannello comandi digitale



Accessori abbinabili



Sacchetti
sottovuoto gofrati
per cottura



Sacchetti
sottovuoto lisci
per cottura



Carrello



Valvola SYV