



COCEDOR SOUS VIDE SMARTVIDE 7 VENTUS

CODIGO: 6494

- Descubre una revolución culinaria en tus manos con nuestro cocedor a temperatura controlada portátil Sammic. Diseñado por chefs para chefs, este dispositivo es tu aliado creativo en la cocina. Su intuitivo panel con 4 botones y display TFT te guía suavemente a través de un mundo de sabores, mientras que la conectividad Bluetooth te mantiene siempre conectado a las últimas innovaciones.
- Construido con acero inoxidable de primera calidad y detalles en poliamida reforzada con fibra de vidrio, este dispositivo es robusto y duradero. ¿La magia? Cocina tus ingredientes a la perfección, preservando cada matiz de sabor y textura, incluso permitiéndote cocinar en sus propios jugos para elevar cada bocado a una experiencia sublime.
- Imagina reducir a la mitad los tiempos de marinado y macerado, mientras infundes tus aceites y grasas con aromas exquisitos, gracias a la técnica de temperatura controlada. Y si deseas llevar tu precisión al siguiente nivel, la sonda a corazón es tu opción para obtener resultados perfectos.
- Prepárate para una cocina donde la excelencia y la creatividad se encuentran en cada plato, con nuestro Smartvide de Sammic: el secreto mejor guardado para realzar tus



preparaciones.

Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Restaurantes

- Descubre una revolución culinaria en tus manos con nuestro cocedor a temperatura controlada portátil Sammic. Diseñado por chefs para chefs, este dispositivo es tu aliado creativo en la cocina. Su intuitivo panel con 4 botones y display TFT te guía suavemente a través de un mundo de sabores, mientras que la conectividad Bluetooth te mantiene siempre conectado a las últimas innovaciones.
- Construido con acero inoxidable de primera calidad y detalles en poliamida reforzada con fibra de vidrio, este dispositivo es robusto y duradero. ¿La magia? Cocina tus ingredientes a la perfección, preservando cada matiz de sabor y textura, incluso permitiéndote cocinar en sus propios jugos para elevar cada bocado a una experiencia sublime.
- Imagina reducir a la mitad los tiempos de marinado y macerado, mientras infundes tus aceites y grasas con aromas exquisitos, gracias a la técnica de temperatura controlada. Y si deseas llevar tu precisión al siguiente nivel, la sonda a corazón es tu opción para obtener resultados perfectos.
- Prepárate para una cocina donde la excelencia y la creatividad se encuentran en cada plato, con nuestro Smartvide de Sammic: el secreto mejor guardado para realzar tus preparaciones.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad máx. recipiente: 56 litros
T° de trabajo: 5°C – 95°C
Precisión display: 0.01 °C
T° ambiente permitida: 5°C – 40°C
Resolución: 1‘
Tiempo Duración ciclo(s): 1‘ – 99 h
Dimensiones ext. equipo (cm): 12.5×14.2×36



Dimensiones parta sumergible (cm): 11.7x11x14.7
Dimensiones embalaje (cm): 31x44x19
Bruto: 5.5 kg
Peso Neto: 3.6 kg
Potencia: 2 kW
Energía: 220V/50Hz/1F

GALERÍA DE IMÁGENES





