Gastronomía

COCEDOR ORVED MODELO SVTHERMO TOP

ALTA CALIDAD Y RESULTADOS DE EXCELENCIA

VENTAJAS COMPETITIVAS:

SV-Thermo es el único "horno de agua" que permite aprovechar al máximo las ventajas de la cocción Sous Vide.

Está equipado con conexiones separadas de agua caliente, agua fría y desagüe, todas automáticas, con gestión automática y programable de 6 niveles de agua, tres sondas de núcleo independientes, cuatro modos de cocción, inicio diferido con cocción nocturna en modo "Hielo", cuatro temporizadores independientes .

La estructura de acero inoxidable AISI304, el aislamiento térmico y las juntas garantizan la máxima eficiencia, uniformidad y precisión de temperatura.

RESULTADOS:

- **Perfectos y de excelente calidad**

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

DIMENSIONES:	**0.42 x 0.70 x 0.38 m**
CONEXIÓN:	**127V/1F/60Hz**
CAPACIDAD:	**27 L**
POTENCIA DE VACÍO:	**1,600 W**
PESO:	**35 KG**

Desde 1974
Grupo Empresarial Alpha

www.euromexservice.com