

### Neovide Sous Vide Cooker



#### CARACTERÍSTICAS

Control de temperatura 100% preciso.

Mantiene la comida con su forma perfecta.

Fácil mantenimiento.

Interfaz de usuario amigable.

APP para móviles.

Rentable: ahorra agua y bolsas.

Mejor forma y textura de los alimentos gracias al diseño sin bolsa.

Cocina al vacío de sostenible.

#### DESCRIPCIÓN

Cocción al vacío Neovide.

Una cocina Sous vide en un solo equipo, **no se requiere agua ni bolsas.**

Integración de marinado, cocción al vacío y dorado/sellado.

**Simplifique el proceso de cocción al vacío.**

**Modelo:** NSV100

**Potencia:** 720W

**Volumen de la cámara:** 3L

**D. del cuerpo:** 467 x 263 x 208mm

**D. de la cámara:** 260 x 180 x 65mm

**Temperatura al vacío:** 20°C - 95°C

**Temperatura al dorar:** 150°C - 210°C

**Marinar:** 1 - 10 ciclos, 5 min/ciclo

**Peso:** 8.1kg

**Aplicaciones:**



**Certificaciones:**

