mychef.

ENVASADORAS DE **VACÍO EXTERNO BAÑO MARÍA** SOUS-VIDE

Descubre nuestra gama de envasadoras de vacío externo y baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes.

Tiendas de alimentación / Restaurantes

Envasadoras de vacío externo 170
Baño María sous-vide 171

ENVASADORA

DE VACÍO EXTERNO

Pequeñas tiendas · Tiendas de alimentación · Bares · Restaurantes

Ideal para pequeños comercios, tiendas de alimentación, bares y restaurantes

- Indicadas para el envasado de productos sólidos, sin humedad.
- Fabricadas en acero inoxidable, robustas, compactas y ligeras, para un fácil transporte y almacenamiento.
- Vacío controlado por tiempo (de 0,5 a 60 segundos).
- Modo de trabajo automático (2 programas) o manual (1 programa).
- Soldadura doble.
- Sólo funciona con bolsas gofradas.

Medidas exteriores (mm)	Bomba de vacío (l/min)	Voltaje (V/N/Hz)	Potencia (kW)	Longitud de soldadura útil (mm)	Código	PVP
370 x 260 x 130	20	230/L+N/50	0,3	350	**TVE010T2**	**512 €**

ACCESORIO ENVASADORA DE VACÍO EXTERNO

Bolsas de conservación gofradas para vacío externo

Unidades	Medidas (mm)	Código	PVP
100	200 x 300	**TVEA0001**	**33 €**
100	250 x 350	**TVEA0002**	**47 €**
100	300 x 400	**TVEA0003**	**64 €**

BAÑO MARÍA

SOUS VIDE

Bares · Gastrobares · Restaurantes

Baño maría para cocinar al vacío. Ideales para bares, gastrobares y restaurantes

- Fabricados en acero inoxidable, robustos y compactos.
- Productos más tiernos y sabrosos, sin pérdidas de peso ni humedad.
- Modelos con capacidades de 9 y 25 litros.
- Funcionamiento simple e intuitivo.

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Capacidad máxima de la cámara	Temperatura de trabajo (°C)	Potencia (kW)	Peso total (Kg)	Voltaje (V/N/Hz)	Código	PVP
S	345 x 285 x 270	9 litros	45 - 100	0,4	6,5	230/L+N/50-60	**SVCS0001**	**1.121 €**
M	350 x 550 x 320	25 litros	45 - 100	1	12	230/L+N/50-60	**SVCM0001**	**1.355 €**