

# FICHA TÉCNICA

## TERMOCIRCULADOR SOUS VIDE



### CARACTERÍSTICAS:

Modelo: HSV1000

Marca: Hamilton Beach Commercial

Termocirculador de inmersión AcuVide. Conocido como equipo de cocción lenta o Ronner. Para uso continuo en cocinas comerciales. Mantiene la temperatura del agua uniforme y constante. Rango de temperatura de 5°C a 95°C, con precisión en pantalla de 0.1 grados. Temporizador ajustable hasta de 99 horas. No se daña si cae accidentalmente en el agua. Pantalla de fácil lectura. Controles táctiles. Ciclo de limpieza y recordatorio. Abrazadera ajustable. Certificado NSF.

Dimensiones: 8 x 9 x 35 cm.

Capacidad: hasta una olla o recipiente de 30 litros.

Potencia: 1200 Wh., 110 V.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 08/2023