



**Baño maria SOUS-VIDE de DISTFORM modelo S para cocciones a baja temperatura** capacidad de la cámara de 9litros.

La cocción a baja temperatura es una de las últimas tendencias en cocina, y esta máquina permite hacerlo sin necesidad de una gran inversión.

Ideal para restaurantes, bares de tapas que quieran implementar pequeñas producciones de cocina a baja temperatura ¡Esta máquina es ideal!

## Catálogo de baños maria sous-vide

**Baño maria estático Sous-vide para cocciones a baja temperatura de DISTFORM modelo S.** Fabricado en acero inoxidable, robusto y compacto Sistema de cocción a baja temperatura para productos envasados al vacío. El **cocinado a baja temperatura** es una técnica culinaria, consistente en emplear fuentes de calor de baja intensidad a los alimentos con el objeto de cocinarlos durante períodos lo más prolongados posibles (de varias decenas de horas). Los resultados culinarios se traducen en alimentos con unos sabores más contrastados y unas texturas más suaves comparados con los métodos tradicionales de mayor temperatura y menor tiempo. Muchos de los alimentos cocinados a bajas temperaturas suelen estar por debajo de los 70 °C Con el Baño maria sous-vide de Distform se obtienen productos más sabrosos y tiernos sin pérdidas de peso ni humedad.

Posibilidad de separadores, control de temperatura de +/- 0,1°C

Funcionamiento simple e intuitivo, la temperatura y el tiempo pueden ajustarse rápidamente.

- Medidas exteriores: 345x285x270mm
- Capacidad máxima de la cuba: 9 litros
- Temperatura de trabajo: 45-100°C
- Potencia: 0,4Kw
- Peso Total: 6,5Kgs.
- Alimentación (V/Hz): 230/50-60

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 345x285x270