

# SOUS VIDE PROFESSIONAL™ CREATIVE SERIES

MODELO: CRC-5AC1B



## CIRCULADOR DE INMERSIÓN

### RENDIMIENTO

Volumen máximo del baño: 20 litros (5.3 galones)  
Salida máxima de la bomba: 6 litros (1.6 galones) por minuto  
Temperatura máxima: 210° F (99°C)  
Estabilidad de la temperatura:  $\pm 0,7^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 0,1^{\circ}\text{F}$ )  
Potencia del calentador (120/240 V) : 1100 vatios  
Profundidad mínima de inmersión: 3.375 in / 8.57 cm

### SEGURIDAD

Protección contra sobret temperatura  
Seguridad por bajo nivel de líquido

### PESO Y DIMENSIONES

Dimensiones de la unidad (Al x An x L)  
14,125 x 3,875 x 7,375 in / 35,88 x 9,84 x 18,73 cm  
Peso de la unidad: 5,5 libras / 2,5 kg

### COLORES DISPONIBLES:

● Negro

## LLÉVESE A CASA LA TÉCNICA DE LOS MAESTROS DE LA COCINA.

La serie Sous Vide Professional Creative ofrece resultados de calidad. Al cocinar en un baño de circulación preciso y controlado, obtendrá un sabor consistente, mejorado y con una textura perfecta. Además, las guarniciones pueden mantenerse a la temperatura de servicio sin riesgo de secarse, cocinarse en exceso o quemarse.

El circulador de inmersión de la serie creative es ideal para los cocineros caseros y los profesionales de cocina que desean obtener grandes resultados. Este circulador de inmersión es ligero y fácil de guardar, se acopla a cualquier olla o recipiente de paredes redondas o planas que puedan contener hasta 20 litros (5,3 galones), transformándola en un baño controlado, capaz de preparar una comida para hasta 12 comensales.

