



### ARIETE 180 APARATO COCCIÓN AL VACÍO SOUS VIDE

La cocción a baja temperatura es una técnica de cocción sorprendente que le permite combinar una serie de ventajas absolutamente únicas: facilidad de fabricación, gran cantidad de alimentos, plenitud de sabor, colores naturales, consistencia óptima y larga conservación de alimentos preparados.

- Potencia: 1.000 W.
- Pantalla táctil que ajusta el tiempo y la temperatura.
- **Sistema de cocción al vacío a baja temperatura.**
- Excelente forma de almacenar comida.
- Temporizador hasta 99h.
- **Rango de temperatura: 0-90°C.**
- **Calentamiento de agua desde 6L hasta 15L.**
- Parte inferior extraíble, fácilmente lavable.
- Kit de vacío: bomba manual + 3 bolsas de vacío reutilizables.

<https://youtu.be/MFMRxWkVFil>

#### **DATOS LOGÍSTICOS:**

Código de Barras: 8003705117891

Unidades de Embalaje: 2

Medidas producto (An-Al-Pr): 8,00 X 37,00 X 7,00 cm

Peso neto producto: 1,480 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 11,00 X 45,00 X 16,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 1,680 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 22,50 X 46,00 X 17,00 cm

Peso bruto embalaje: 6,300 Kg



Touch screen display



Sous vide slow cooking system



Timer up to 99 hours



Water heating



Excellent way of storing food



Max temperature