

TERMOCIRCULADOR SOUS VIDE

Marc PRO
By Marchesoni

**Cozimento controlado
para proteínas mais macias,
suculentas e padronizadas.**

O **Sous Vide MarcPRO** não é apenas um equipamento para cozinhar em baixa temperatura. Ele é uma ferramenta para padronizar preparo, reduzir erro operacional e entregar mais qualidade com consistência.

- ✓ **Circulação de água 360°**
A circulação constante da água distribui o calor de forma uniforme ao redor dos ingredientes.
- ✓ **Fluxo de água de 8 L/min**
Maior movimentação da água para aquecimento mais estável e cozimento mais homogêneo.
- ✓ **Controle amplo de temperatura**
Permite trabalhar diferentes tipos de ingredientes, de preparos delicados a proteínas que exigem cocção prolongada.
- ✓ **Programação de até 99 horas**
Ideal para preparos longos, cocção lenta e processos que exigem controle contínuo.
- ✓ **Construção em aço inoxidável SUS 316**
Estrutura resistente ao calor, à corrosão e ao uso intenso da rotina profissional.
- ✓ **Classificação IPX7**
Maior proteção contra água, trazendo mais segurança para o uso em ambiente de cozinha.
- ✓ **Mais eficiência na operação**
Permite pré-preparar proteínas e finalizar rapidamente no momento do serviço.



Display LCD Touch
Operação rápida e intuitiva entre serviços, sem botões mecânicos

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

	SV.1.102	220V
	80 Litros	
	2000 W	
	5-99°C	
	60Hz	
	230 ^C x 260 ^L x 500 ^A mm	
	Líquido 6,5 Kg	Bruto 7,2 Kg



VÍDEO PRODUTO

Escaneie o QR CODE para assistir o vídeo completo do produto

