

Cuiseur à sous-vide 25 litres-GN 1/1, +24°/+99°C

Codes produits :

Référence : SVS30S



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 300

Largeur mm: 370

Profondeur mm: 575

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 1,7

Plage de température: +24°C / +99°C

Panneau de contrôle: Digitale

Capacité brut: 25 litres - GN 1/1

Alimentation: Electrique

Poids kg: 16,50

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Cuiseur à sous-vide 25 litres-GN 1/1, +24°/+99°C

- **Appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau**
- **Structure en acier inox, cuve de cuisson gastronorm en acier inox**
- **Poignées de transport pratiques de la cuve**
- **Résistances blindées haute performance en contact avec le fond de la cuve**
- **Système de contrôle électronique de la température avec visualisation de la température et du temps de fonctionnement**
- **5 programmes mémorisables**
- **Température sélectionnable en °C et °F**
- **Couvercle de la cuve fourni en standard**
- **Robinet pour la vidange de l'eau**