

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

### Codes produits :

Référence : SVS30S/SN



### Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 309

Largeur mm: 368

Profondeur mm: 568

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 1,7

Alimentation: Electrique

Poids kg: 20

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

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

### Cuiseur sous-vide professionnel

- Appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau
- Structure en inox, cuve de cuisson gastronomique en inox
- Poignées pratiques pour transporter la baignoire
- De puissantes résistances blindées en contact avec le fond de la bac
- Système de contrôle électronique de la température avec affichage de la température et du temps de fonctionnement
- Même système de contrôle que le Softcooker avec  $\Delta T$  de 0,2°C
- 25 programmes mémorisables
- température sélectionnable en °C et °F
- couvercle de la bac fourni en standard
- Version R avec robinet pour vidanger l'eau