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
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1,7
Plage de température (°C): +99ºC
Taille & Capacité: 1x GN 1/1
Alimentation: Electrique
Poids kg: 16,50
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 25
Origine: IT
Type de transport: Palette

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

Cuisseur sous-vide professionnel

- **Appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau**
- **Structure en inox, cuve de cuisson gastronorme en inox**
- **Poignées pratiques pour transporter l'appareil**
- **De puissantes résistances blindées en contact avec le fond de la cuve**
- **Système de contrôle électronique de la température avec affichage de la température et du temps de fonctionnement**
- **25 programmes mémorisables**
- **température sélectionnable en °C et °F**
- **couvercle du bac fourni en standard**
- **Version R avec robinet pour vidanger l'eau**