

Cuiseur à sous-vide 16 litres-GN 2/3, +30°/+95°C

Codes produits :

Référence : 7518.0115



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 280

Largeur mm: 440

Profondeur mm: 360

Voltage V: 230

Plage de température: 30-95

Matière: Aisi 201

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Puissance totale KW: 0.5

Capacité brut (L): 16

Contenu du GN: 2/3GN

Cuiseur à sous-vide 16 litres-GN 2/3, +30°/+95°C

Cuiseur sous-vide professionnel

- 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.