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: 2 x 230
Plage de température (°C): 30-95ºC
Matière: Acier inox AISI 201
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Puissance totale kW: 0,5
Modele de table / autonomes/ encastrés: Modèle de table
Capacite brut (L): 16
Contenu du GN: 2/3 GN
Vanne de vidange: Oui
Colis postal: Oui

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

Cuisseur 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.**