Cuiseur sous vide GN 1/1 code: 225448

Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température controllée très préciesement.
Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
Resultats de cuisson de haute qualité constante.

Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C.
Bâti complètement en inox.
Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique. Equipé avec des poignées et un robinet.
Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.





CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Numérique	Type d'emballage	Boîte
Robinet de vidange	Oui	Quantité d'emballage marketing	1
Puissance (fournie) (W)	600	Programmable	Oui
Largeur (mm)	350	Volume utilisable (L)	20
Profondeur (mm)	680		
Hauteur (mm)	275		
Dimensions	350x680x(H)275		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369225448	Pays d'origine	Chine
Code Intrastat	84198180	Quantité d'emballage GS1	1
Unité de vente par palette	16	Poids brut (kg)	12.21
		Poids net (kg)	8.51