Cuiseur sous vide GN 2/3 code: 225264

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. Équipe avec des poignées.
Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.





CARACTÉRISTIQUES

Robinet de vidange	Non	Quantité d'emballage marketing	1
Puissance (fournie) (W)	400	Programmable	Non
Type d'emballage	Boîte	Volume utilisable (L)	13
Largeur (mm)	343		
Profondeur (mm)	395		
Hauteur (mm)	255		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369225264	Pays d'origine	Chine
Code Intrastat	84198180	Quantité d'emballage GS1	1
Unité de vente par palette	24	Poids brut (kg)	8.52
		Poids net (kg)	6.79