

Cuiseur Sous Vide - 9 L

LICVS200



Ce **Cuiseur Sous Vide** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose d'une capacité maximale de 9 L et permet la cuisson à basse température des aliments. Ses températures de travail vont de 45 °C à 95 °C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 45
Température Maximum (°C) : 99	Longueur (mm) : 345	Profondeur (mm) : 285
Hauteur (mm) : 270	Poids (kg) : 6.5	Puissance (W) : 400
Capacité (L) : 9		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------