

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|