

# Cuiseur Sous Vide - 50 L

## LICVS800



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Cuiseur Sous Vide** dispose d'une belle capacité de 50 L. Performant, il vous permet de cuire vos préparations sous vide à basse température. Ses températures de travail, quant à elles, oscillent entre 45 °C et 95 °C.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                      |                               |
|-------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| Matière : Acier               | Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 45 |
| Température Maximum (°C) : 99 | Longueur (mm) : 670  | Profondeur (mm) : 550         |
| Hauteur (mm) : 320            | Poids (kg) : 20      | Puissance (W) : 2000          |
| Capacité ( L ) : 50           |                      |                               |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 700 mm | Profondeur : 620 mm | Hauteur : 500 mm |
|------------------|---------------------|------------------|