

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
------------------	---------------------	------------------