



Appareil pour la **cuisson sous vide** à basse température. Grâce à la **température contrôlée entre 45 et 100°C** et à l'eau toujours en mouvement, obtenez une **cuisson parfaitement uniforme** !

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 220-230 V	Vanne de Vidange : Non
Température Minimum (°C) : 45	Température Maximum (°C) : 99	Nombre de Cuves : 1
Longueur (mm) : 350	Profondeur (mm) : 550	Hauteur (mm) : 320
Poids (kg) : 12	Puissance (W) : 1000	Taille GN : /
Capacité (L) : 25		

Informations Logistiques :

Largeur : 640 mm	Profondeur : 450 mm	Hauteur : 380 mm
------------------	---------------------	------------------