Sous Vide System
LICVS400

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**