



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 |
|------------------|---------------------|------------------|