

Cuiseur Sous-Vide - GN 1/1

CB75180110



Le Cuiseur Sous-Vide - GN 1/1 est un équipement de choix pour les professionnels de la restauration exigeants. Construit en acier inoxydable 18/8, il assure une résistance et une hygiène optimales. Ses dimensions pratiques (620mm x 360mm x 280mm) et sa capacité de 24 litres permettent une utilisation efficace dans des espaces limités. Sa plage de température de 30 à 95°C, associée à une puissance de 700W et un minuteur intégré, garantit une cuisson sous-vide précise et contrôlée, essentielle pour atteindre une qualité gastronomique supérieure. Le modèle promet une performance durable et fiable, essentiel pour soutenir une cuisine créative et productive.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 95	Programmable : Non
Nombre de Cuves : 1	Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 580
Profondeur (mm) : 360	Hauteur (mm) : 296	Poids (kg) : 13.3
Puissance (W) : 700	Taille GN : GN 1/1	Capacité (L) : 24
Type d'Inox : Acier Inox 18/8		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------