

Cuiseur Sous-Vide - GN 2/3

CB75180115



Cuiseur Sous-Vide - GN 2/3 offre une expérience culinaire de haute précision pour les professionnels. Construit en acier inoxydable 18/8, cet appareil robuste et durable gère jusqu'à 16 litres de capacité. Ses dimensions compactes (440x360x280 mm) permettent une intégration aisée sur tout plan de travail. Fonctionnel avec une plage de température de 30 à 95°C et alimentation de 230 V, il est idéal pour des cuissons sous-vide optimales sans prendre trop d'espace.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 30
Température Maximum (°C) : 95	Programmable : Non	Nombre de Cuves : 1
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 402	Profondeur (mm) : 360
Hauteur (mm) : 300	Poids (kg) : 10.9	Puissance (W) : 500
Taille GN : GN 2/3	Capacité (L) : 16	Type d'Inox : Acier Inox 18/8

Informations Logistiques :

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