

# Cuiseur Vapeur à Pression 3 niveaux GN 1/1

## NMCVE031E



**FourniResto** 

Le cuiseur vapeur à pression peut contenir **3 niveaux GN 1/1**. Sa plage de température va de **50°C à 122°C**. Il est idéal pour la pasteurisation, la stérilisation, la décongélation et la cuisson sous vide.

### Caractéristiques Produit :

|                     |                       |                            |
|---------------------|-----------------------|----------------------------|
| Matière : Acier     | Alimentation : 400 V  | Finition Extérieure : Inox |
| Longueur (mm) : 700 | Profondeur (mm) : 880 | Hauteur (mm) : 750         |
| Poids (kg) : 110    | Puissance (W) : 15500 |                            |

### Informations Logistiques :

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