

Cuiseur Sous-Vide - GN 1/1

CB75180110



Cuiseur Sous-Vide GN 1/1 de 24L, idéal pour une cuisine professionnelle. Alimentation 230V, puissance 700W et température max 95°C. Conçu en Acier Inox 18/8, ce cuiseur est parfait pour cuire sous vide viandes, poissons et légumes, garantissant une conservation optimale des saveurs.

Caractéristiques Produit :

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	Matière : Inox
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
----------------	-------------------	----------------