

**CombiSteel**

Ce cuiseur sous-vide GN 2/3 en acier inoxydable de 16L de capacité et 500W de puissance offre une température maximale de 95°C et minimale de -30°C. Adapté pour les professionnels de la restauration et de la collectivité, il permet de cuire les aliments de manière précise et contrôlée. Sa taille GN 2/3 le rend idéal pour la préparation de plats en grande quantité.

Caractéristiques Produit :

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	Matière : Acier Inoxydable	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
----------------	-------------------	----------------