

Sistema sous vide GN 2/3 code: 225264

Sistema culinario en el que se cocinan alimentos envasados al vacío a una temperatura controlada con gran precisión. Ideal para restaurantes con servicio a la carta. Especialmente indicado para la preparación fuera de las horas punta. Resultados de alta calidad constante.

Termostato de gran precisión ajustable (0,1 °C) de 35 a 90 °C.

Carcasa fabricada íntegramente en acero inoxidable.

Puede cerrarse herméticamente al paso de aire o agua, gracias a la tapa con borde de silicona. Equipado con asas.

Espaciadora de acero inoxidable con 4 compartimentos incluidos.



CÃ³digo

Liter

V

W

LxWxH (W)

225264

13

230

400

343x395x(H)255