

Sistema sous vide GN 1/1 code: 225448

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 y válvula de drenaje. Espaciadora de acero inoxidable con 6 compartimentos incluidos.



Código	Liter	V	W	LxWxH (W)
225448	20	230	600	350x680x(H)275