

Cuiseur sous vide GN 2/3 code: 225264

Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément.

Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.

Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.

Resultats de cuisson de haute qualité constante.

Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C.

Bâti complètement en inox.

Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique. Équipe avec des poignées.

Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
225264	13	230	400	343x395x(H)255