

Cuiseur sous vide GN 1/1 code: 225448

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. Equipé avec des poignées et un robinet.

Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.



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