

Sistema di cottura sottovuoto a bagnomaria GN 2/3 code:

225264

Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte.

Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.

Per risultati costantemente di alta qualità Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 35°C a 90°C.

Struttura realizzata interamente in acciaio.

Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.

Con maniglie

Fornito di 4 distanziatori in acciaio inox regolabili.



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