

Sistema di cottura sottovuoto a bagnomaria GN 1/1 code:

225448

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.

Dotato di maniglie e rubinetto.

6 distanziatori in acciaio inox regolabili.



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