



HENDI

Tools for Chefs

Sous vide systeem GN 2/3 code: 225264

Culinair systeem waarbij voedsel verpakt in plastic vacuüm zakken middels een precies gecontroleerde temperatuur gegaard wordt.

Ideaal voor à la carte restaurants.

Uitermate geschikt voor voorbereiding buiten de piekuren.

Consistent hoogwaardig resultaat.

Hoge precisie thermostaat exact (0,1°C) regelbaar van 35-90°C.

Behuizing volledig gemaakt van roestvast staal.

Kan lucht- en waterdicht worden afgesloten dankzij deksel voorzien van siliconen afsluitrand. Voorzien van handvatten.

Inclusief 4 vaks roestvaststalen inzet.



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