

Sistema sous vide GN 2/3 code: 225264

Método de cozinhar no qual, os alimentos selados a vácuo, são cozinhados numa temperatura controlada, de forma precisa.

Ideal para restaurantes à la carte.

Ideal para a preparação fora dos períodos de pico de trabalho.

Resultados de alta qualidade consistentemente.

Termostato de alta precisão ajustável (0,1 °C) de 35° a 90 °C.

Estrutura integralmente fabricada em aço inoxidável.

Hermético e impermeável, graças à tampa com aro em silicone. Equipado com pegas.

Inclui espaçador em aço inoxidável com 4 compartimentos.



CÃ³digo	Liter	V	W	LxWxH (W)
225264	13	230	400	343x395x(H)255