

Sistema sous vide GN 1/1 code: 225448

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 e torneira de drenagem.

Inclui espaçador em aço inoxidável com 6 compartimentos.



CÃ³digo

Liter

V

W

LxWxH (W)

225448

20

230

600

350x680x(H)275