



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Cuiseur Sous Vide** dispose d'une belle capacité de 50 L. Performant, il vous permet de cuire vos préparations sous vide à basse température. Ses températures de travail, quant à elles, oscillent entre 45 °C et 95 °C.

## **Caractéristiques Produit:**

Matière : Acier Alimentation : 230 V Température Minimum (°C) : 45

Température Maximum (°C): 99 Longueur (mm): 670 Profondeur (mm): 550

Hauteur (mm): 320 Poids (kg): 20 Puissance (W): 2000

Capacité (L):50

## **Informations Logistiques:**

Largeur: 700 mm Profondeur: 620 mm Hauteur: 500 mm

