



Appareil pour la **cuisson sous vide** à basse température. Grâce à la **température contrôlée entre 45 et 100°C** et à l'eau toujours en mouvement, obtenez une **cuisson parfaitement uniforme!**

Caractéristiques Produit:

Matière : Acier Alimentation : 220-230 V Vanne de Vidange : Non

Température Minimum (°C) : 45 Température Maximum (°C) : 99 Nombre de Cuves : 1

Longueur (mm) : 350 Profondeur (mm) : 550 Hauteur (mm) : 320

Poids (kg) : 12 Puissance (W) : 1000 Taille GN : /

Capacité (L) : 25

Informations Logistiques:

Largeur: 640 mm Profondeur: 450 mm Hauteur: 380 mm

