

Cuiseur Vapeur à Pression 3 niveaux GN 1/1

NMCVE031E



FourniResto



Le cuiseur vapeur à pression peut contenir **3 niveaux GN 1/1**. Sa plage de température va de **50°C à 122°C**. Il est idéal pour la pasteurisation, la stérilisation, la décongélation et la cuisson sous vide.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier

Alimentation : 400 V

Finition Extérieure : Inox

Longueur (mm) : 700

Profondeur (mm) : 880

Hauteur (mm) : 750

Poids (kg) : 110

Puissance (W) : 15500

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm