

Cuiseur Sous-Vide - 25 L

GEFN284



WARING
COMMERCIAL

Découvrez notre **Cuiseur Sous-Vide - 25 L**, l'allié indispensable des professionnels de la restauration ! Avec une puissance de 1560 W, une capacité de 25 L et une plage de température de 35°C à 90°C, il garantit des résultats de cuisson parfaits. Son minuteur intégré et son design compact en font un outil incontournable pour optimiser votre travail en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 35	Température Maximum (°C) : 90
Nombre de Cuves : 1	Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 362
Profondeur (mm) : 597	Hauteur (mm) : 267	Poids (kg) : 9
Puissance (W) : 1560	Capacité (L) : 25	

Informations Logistiques :

Largeur : 650 mm	Profondeur : 450 mm	Hauteur : 360 mm
------------------	---------------------	------------------