

Cuiseur Sous-Vide - GN 1/1

CB75180110



Cuiseur Sous-Vide GN 1/1 de 24L, idéal pour une cuisine professionnelle. Alimentation 230V, puissance 700W et température max 95°C. Conçu en Acier Inox 18/8, ce cuiseur est parfait pour cuire sous vide viandes, poissons et légumes, garantissant une conservation optimale des saveurs.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Vanne de Vidange : Non	Température Maximum (°C) : 95
Longueur (mm) : 620	Profondeur (mm) : 360	Hauteur (mm) : 280
Poids (kg) : 14	Puissance (W) : 700	Taille GN : GN 1/1
Capacité (L) : 24	Type d'Inox : Acier Inox 18/8	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------