

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
----------------	-------------------	----------------