

Sous vide systém GN 2/3 code: 225264

Kulinářský systém umožňující vařit potraviny zavakuované do plastického pytlíku za přísně kontrolované teploty.

Vhodný pro à la carte restaurace.

Vhodný pro přípravu pokrmů mimo špičku.

Vysoce kvalitní výsledky vaření.

Vysoce přesný thermostat nastavitelný (po 0,1 °C) od 35 ° do 90 °C.

Tělo z nerezové oceli.

Díky poklici se silikonovým okrajem je možné dosáhnout vzducho- a vodotěsnosti. Vybaven úchyty.

Dodáváno s nerezovým oddělovačem se 4 odděleními.



KÃ³d	Liter	V	W	LxWxH (W)
225264	13	230	400	343x395x(H)255