

Přístroj Sous vide GN 1/1 code: 225448

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 termostat 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. Pro použití v profesionálních restauracích

Vhodné pro přípravu pokrmů mimo špičku

Udrží stálou kvalitu podávaných pokrmů

Pouzdro vyrobené výhradně z nerezové oceli

Těsně uzavřené díky víku se silikonovým těsněním

Přesný termostat s regulací teploty od 35 °C do 90 °C s přesností 0,1 °C.

Digitální displej

S rukojetí a vypouštěcím kohoutkem

Součástí balení je oddělovač, 6 nerezových přepážek.



SPECIFIKACE

Ovládací panel	Digitální
Vypouštěcí kohout	Ano
Příkon (příkon) (W)	600
Délka (mm)	350
Šířka (mm)	680
Výška (mm)	275
Měření	350x680x(H)275

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369225448
Kód Intrastat	84198180
Prodejní jednotky na paletu	16

Typ balení	Krabice
Prodejní množství balení	1
Programovatelné	Ano
Využitelný objem (l)	20

Země původu	Čína
Balící množství GS1	1
Hrubá hmotnost (kg)	12.21
Čistá hmotnost (kg)	8.51