

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 výsledek 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. Vybaven úchyty.

Dodáváno s nerezovým oddělovačem se 4 odděleními.



SPECIFIKACE

Vypouštěcí kohout	Ne
Příkon (příkon) (W)	400
Typ balení	Krabice
Délka (mm)	343
Šířka (mm)	395
Výška (mm)	255

Prodejní množství balení	1
Programovatelné	Ne
Využitelný objem (l)	13

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369225264
Kód Intrastat	84198180
Prodejní jednotky na paletu	24

Země původu	Čína
Balící množství GS1	1
Hrubá hmotnost (kg)	8.52
Čistá hmotnost (kg)	6.79