

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.

- + Udrží stálou kvalitu podávaných pokrmů
- + Digitální displej
- + Víko se silikonovým těsněním
- + Součástí dodávky: separátor, 6 nerezových přepážek



KĀ ³ d	Liter	V	W	LxWxH (W)
225448	20	230	600	350x680x(H)275