Sistem de gătit Sous Vide GN 1/1 code: 225448

Sistem culinar în care produsul alimentar sigilat în vid este gătit la o temperatură controlată cu precizie
Ideal pentru restaurante 'a la carte'
În mod excepțional potrivit pentru pregătirea în afara orelor de vârf
Rezultatele sunt în mod constant de înaltă calitate
Termostat de înaltă precizie (0,1°C) reglabil de la 35° la 90°C
Carcasă realizată în întregime din oțel inoxidabil
Poate fi sigilat ermetic, capacul este prevăzut cu bandă din silicon Echipat cu mânere și robinet scurgere
Distanțier din oțel inoxidabil, cu 6 compartimente, inclus





SPECIFICAȚII

Panou de control	Digital	Tipul de ambalaj	Cutie
Robinet de scurgere	Da	Cantitatea de ambalare pentru marketing	1
Putere (intrare) (W)	600	Programabil	Da
Lățime (mm)	350	Volumul utilizabil (L)	20
Adancimii (mm)	680		
Înălțime (mm)	275		
Dimensiuni	350x680x(H)275		

SPECIFICAȚII DE TRANSPORT

EAN	8711369225448	Țara de origine	China
Cod Intrastat	84198180	Cantitatea de ambalare GS1	1
Unități de vânzare per palet	16	Greutate brută (kg)	12.21
		Greutate netă (kg)	8.51