

**Restapro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Cuiseur sous vide à basse température gn 1/1, électrique**



**Caractéristiques techniques**

Dimensions en L x P x H en mm : 565x360xh300

Poids en Kg : 18.5

Puissance électrique en Kw/h : 1.7

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz

Description	Caractéristiques																						
<p>Cuiseur sous vide à basse température gn 1/1, électrique Cuve GN 1/1-h 207 mm (187 mm, avec grille de fond) Capacité de la cuve 26,5 Lit (Capacité utile 22 Lit). Régulation électronique T° 24° à 99°, affichage digital (température en °C ou °F), haute précision (Delta-T 0,2 C°), 5 programmes préprogrammés en mémoire (modifiables à souhait) ou fonctionnement en mode manuel (température + temps). Résistance de chauffe protégée avec une grille inox, évitant ainsi le contact avec les sachets. Poignées latérales athermiques (facilitant la manipulation). Couvercle en acier inox de série (préchauffage plus rapide, moins de consommation énergétique). Réalisation cuve en acier inox AISI 304, châssis extérieure AISI 430. Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.</p> <p><b>AVANTAGE :</b> Découvrez l'art de la cuisson basse température avec le cuiseur sous vide Diverso. Plus qu'une mode, c'est une innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer les aliments sous vide. La cuisson basse température permet en effet d'obtenir une moindre perte des volumes (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles), des cuissons justes avec tendreté et saveurs, la conservation des propriétés gustatives, elle permet également constance et régularité dans le résultat obtenu, pas de risque de surcuisson et peu ou pas de surveillance. Il est idéale pour tous les hôtels,</p>	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>WR-SC11-TT</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>24° à 99°</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>565</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>565 x 360 x 300</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table> <p><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></p>	Puissance (kW)	1,7	Référence constructeur	WR-SC11-TT	Hauteur (mm)	300	Profondeur (mm)	360	Largeur (mm)	360	Températures	24° à 99°	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	1,7	Longueur	565	Dimensions extérieures	565 x 360 x 300	voltage	230/1N 50-60Hz
Puissance (kW)	1,7																						
Référence constructeur	WR-SC11-TT																						
Hauteur (mm)	300																						
Profondeur (mm)	360																						
Largeur (mm)	360																						
Températures	24° à 99°																						
Type de branchement	Monophasé																						
Puissance totale (kW)	1,7																						
Longueur	565																						
Dimensions extérieures	565 x 360 x 300																						
voltage	230/1N 50-60Hz																						

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>restaurants, traiteurs, services "banqueting", etc.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 565x360xh300 Poids en Kg : 18.5 Puissance électrique en Kw/h : 1.7 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz</p>	