

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 130 x 260 x 380

Puissance en kw: 2

Longueur (mm): 130

Largeur (mm): 260

Hauteur(mm): 380

 Volume: (m³): 0,04

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Régulation électronique T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes préprogrammés (modifiables à souhait) ou en mode manuel. ◦ Agitateur d'eau avec hélice, T° uniforme. ◦ Possibilité de démarrage différé pour chaque programme de 10 minutes à 24 heures (par pas de 10 minutes) ◦ Changement rapide de l'affichage entre T° sélectionnée, T° réelle, temps prédéfini, temps restant ainsi que l'affichage de C° à F°. ◦ Serre-joint pour tout récipient (H max.165 mm - max. 50 Lit.). 	Puissance (kW) 2	
	Référence constructeur	HOT-BLOC/N
	Hauteur (mm)	380
	Profondeur (mm)	260
	Largeur (mm)	260
	Températures	20° à 95°
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	2
	Longueur	130
	Dimensions extérieures	130 x 260 x 380
	voltage	230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Poignée en acier inox.◦ Dispositif de sécurité et agitateur protégés par une grille inox.◦ Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3). <p>Grande innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer des aliments sous vide. Haute précision, pour tout type de cuisson de viandes, poissons, légumes,... Un résultat étonnant, toujours juteux, une texture tendre, un goût naturel et surtout moins de perte de poids (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles). Idéals pour hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting", ...</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 130 x 260 x 380 Puissance en kw: 2 Longueur (mm): 130 Largeur (mm): 260 Hauteur(mm): 380 Volume: (m³): 0,04 Branchement: Monophasé</p>	