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

- 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.).
- Poignée en acier inox.
- Dispositif de sécurité et agitateur protégés par une grille inox.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).

Caractéristiques

Référence constructeur	HOT-BLOC/N
Capacité (en l)	50
Hauteur (mm)	380
Largeur (mm)	130
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	2
Dimensions extérieures (en mm)	130 x 260 x 380
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
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", ... **Autres informations** 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	