

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antenne intégrée, avec technologie NFC, permettant de lire en temps réel la T° au cœur des aliments via les sondes Wireless (Température d'utilisation de -50 à 99 °C)</li> <li>• Ecran tactile 5" (IP 67)</li> <li>• Régulation électronique T° 24° à 95°, haute précision (0,1 C°), Jusqu'à 10 programmes instantanés ou fonctionnement en mode manuel (température + temps)</li> <li>• Changement rapide de l'affichage entre T° sélectionnée, T° réelle, temps prédéfini, temps restant ainsi que l'affichage de C° à F°.</li> <li>• Agitateur d'eau avec hélice, permettant une T° de cuisson uniforme</li> <li>• Serre-joint pour placement dans tout récipient de cuisson (hauteur max.152 mm et capacité d'eau max. 57,5 Lit.)</li> <li>• Poignée ergonomique en acier inox, manipulation et utilisation très facile</li> <li>• Dispositif de sécurité en cas d'utilisation à sec, surchauffe ou surtension.</li> <li>• Resistance de chauffe et agitateur protégés avec une grille</li> </ul>	Référence constructeur      HOT-BLOC/XP
	Dimensions extérieures (en mm)      165 x 203 x 377
	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>inox, évitant ainsi le contact avec les sachets</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3)</li><li>• Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. NB: Sondes Wireless &amp; séparateur de sachets non inclus.</li></ul> <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). Idéal pour hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting",...</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Largeur en mm : 165</li><li>-Profondeur en mm : 203</li><li>-Hauteur en mm : 377</li><li>-Poids en KG : 6</li><li>-Puissance électrique : 2</li></ul>	