



## **CUISEUR SOUS VIDE 24L, FORMAT GN1/1 AVEC VIDANGE ET COUVERCLE ETANCHE**

Système de pompe de circulation pour garantir un réchauffement uniforme

Construction en inox

Livrés avec un couvercle avec une bande silicone pour une fermeture hermétique

Robinet de vidange

Panneau de commande digital

Niveaux de température réglables de +45°C à +95°C

Livrés avec un panier en inox pour le maintien des sacs sous vide

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
360	620	280	12	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
230V MONO	0.7	NC	24	NC

NC = Non Concerné