



CUISEUR SOUS VIDE 16L, FORMAT GN2/3 AVEC VIDANGE ET COUVERCLE ETANCHE

Système de pompe de circulation pour garantir un réchauffement uniforme

Construction en inox

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	440	280	8	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
230V MONO	0.7	NC	16	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.