Sistema di cottura sottovuoto a bagnomaria GN 1/1 code:

225448

Sistema Sous Vide per cuocere prodotti in sottovuoto a temperatura precisa e controllata ideale per ristoranti à la carte.
Adatto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.
Per risultati costantemente di alta qualità Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 35°C a 90°C.

Struttura realizzata interamente in acciaio.
Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.
Dotato di maniglie e rubinetto.
6 distanziatori in acciaio inox regolabili.





SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Digitale	Tipo di imballo (mm)	Scatola
Rubinetto di scarico	Sì	Quantità di imballaggio per il marketing	1
Potenza (entrata) (W)	600	Programmabile	Sì
Larghezza (mm)	350	Volume utile (L)	20
Profondità (mm)	680		
Altezza (mm)	275		
Misure	350x680x(H)275		

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369225448	Paese di origine	Cina
Codice Intrastat	84198180	Quantità di imballaggio GS1	1
Unita´di vendita per Pallet	16	Peso lordo (kg)	12.21
		Peso netto (kg)	8.51