Urządzenie do sous vide GN 2/3 code: 225264

Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
Idealne do restauracji typu à la carte
Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową Z uchwytami
W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej





DANE TECHNICZNE

Kran spustowy	Nie
Moc wejściowa (W)	400
Typ opakowania	Pudło
Długość (mm)	343
Szerokość (mm)	395
Wysokość (mm)	255

Sprzedaż ilości pakowania	1
Programowalny	Nie
Objętość użytkowa (L)	13

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369225264
Kod Intrastat	84198180
Jednostki sprzedaży na paletę	24

Kraj pochodzenia	Chiny
Ilość pakowania GS1	1
Waga brutto (kg)	8.52
Waga netto (kg)	6.79