Urządzenie do sous vide GN 1/1 code: 225448

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 Do użytku w profesjonalnych restauracjach
Odpowiednie do przygotowywania potraw poza godzinami największego ruchu
Zachowanie stałej jakości serwowanych dań
Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową
Precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
Cyfrowy wyświetlacz
Z uchwytami i kranem spustowym
W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej





DANE TECHNICZNE

Panel sterowania	Cyfrowy
Kran spustowy	Tak
Moc wejściowa (W)	600
Długość (mm)	350
Szerokość (mm)	680
Wysokość (mm)	275
Wymiary	350x680x(H)275

Typ opakowania	Pudło
Sprzedaż ilości pakowania	1
Programowalny	Tak
Objętość użytkowa (L)	20

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369225448
Kod Intrastat	84198180
Jednostki sprzedaży na paletę	16

Kraj pochodzenia	Chiny
Ilość pakowania GS1	1
Waga brutto (kg)	12.21
Waga netto (kg)	8.51