

SOUS-VIDE SISTEMA

- 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 45°C a 90°C.
- Struttura interamente realizzata in acciaio al cromo.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.



Scan per filmato

**NEW!**

225264

SOUS-VIDE SSISTEMA GN 2/3

- Fornito di 4 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	liter	W	V	mm
225264	13	400	230	363x335x(H)290

225448

SOUS-VIDE SISTEMA GN 1/1

- Dotato di maniglie e rubinetto.
- 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.

codice	liter	W	V	mm
225448	20	600	230	600x330x(H)300

