Sous-Vide-Gerät GN 2/3 code: 225264

Kulinarisches System, in dem vakuumversiegelte Lebensmittel bei einer genau kontrollierten Temperatur gekocht werden.
Ideal für à la carte Restaurants.
Hervorragend geeignet für die Vorbereitung außerhalb von Spitzenzeiten.
Gleichbleibend hohe Qualität der Ergebnisse.
Hochpräziser Thermostat, einstellbar (0,1°C) von 35° bis 90°C.
Gehäuse komplett aus Edelstahl.
Kann durch den Deckel mit Silikonrand luft- und wasserdicht verschlossen werden. Mit Tragegriffen.
Inklusive 4-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.





SPEZIFIKATIONEN

Ablasshahn	Nein
Eingangsleistung (W)	400
Verpackungsart	Box
Länge (mm)	343
Tiefe (mm)	395
Höhe (mm)	255
Verpackungsmenge vermarktet	1
Artikel ist programmierbar	Nein
Nutzbarer Inhalt (L)	13

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369225264
Intrastat-Nummer	84198180
Verkaufseinheiten pro Palette	24
Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	8.52
Nettogewicht (kg)	6.79