Sous-Vide-Gerät GN 1/1 code: 225448

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 praktischen Tragegriffen und Ablasshahn.
Inklusive 6-teiligem Abstandhalter aus Edelstahl.





SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Digital
Ablasshahn	Ja
Eingangsleistung (W)	600
Länge (mm)	350
Tiefe (mm)	680
Höhe (mm)	275
Abmessungen	350x680x(H)275

Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Artikel ist programmierbar	Ja
Nutzbarer Inhalt (L)	20

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369225448
Intrastat-Nummer	84198180
Verkaufseinheiten pro Palette	16

Ursprungsland	China
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	12.21
Nettogewicht (kg)	8.51