

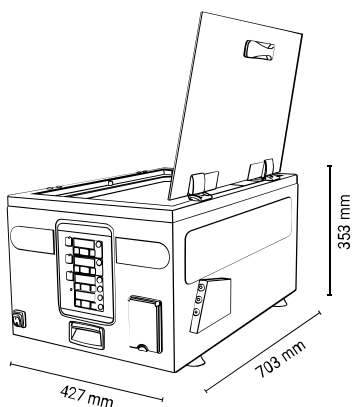
CUISSON SOUS VIDE

SV Thermo

Bain thermostatique pour la cuisson à basse température de produits sous vide. Sv-Thermo est équipé d'un corps entièrement en acier inoxydable, 3 sondes de contrôle de température millimétriques, 4 modes de cuisson différents, panneau numérique avec 99 programmes, minuterie, mémoire interne, panier pratique avec séparateurs amovibles, couvercle en verre "anti-choc", possibilité de connexion à l'alimentation en eau, 2 électrovannes pour le chargement en eau et 1 électrovanne pour le déchargement.



Caractéristiques techniques



VOUS POUVEZ CUISINER :

Liquides

Solides

IDÉALE POUR

restaurants, hôtels, boucheries, charcuteries

CARROSSERIE
Acier inoxydable

DIMENSIONS
427 x 703 x 353h mm

POIDS
27 Kg

TENSION
220-240V / 50-60Hz - 1600W

VOLUME CUVE
27 lt

INSTALLATION
banc

Détails



Cuisson sous vide



Signalisation de fin de cycle



4 modes de cuisson

Équipements fournis



Panneau numérique

