

Cuocitori sottovuoto

Macchina per la cottura di prodotti sottovuoto. Struttura in acciaio inox - coperchio in acciaio inox incluso su tutti i modelli - circolazione continua dell'acqua - termostato e timer digitali - controllo della temperatura con sensibilità di 0.1 °C - temperatura massima 90 °C - rubinetto per svuotamento vasca.

Sous Vide Cooker

Maschine um vakuumverpackten Produkten zu kochen. Struktur aus Edelstahl - Abdeckung aus Edelstahl in allen Modellen - konstanten Wasserfluß - Digital-Thermostat und Zeitschaltuhr - 0,1 °C dezimal Temperaturregelung - max Temperatur: 90 °C - Wasserhahn um den Tank zu entleeren.

Sous Vide Cookers

Machine for vacuum packed products cooking. Structure made of Stainless Steel - Stainless Steel cover included in all models - constant water circulation - digital thermostat and timer - 0.1 °C decimal temperature control - max temperature: 90 °C - faucet to drain the tank.

Cuisieurs sous vide

Machine pour la cuisson de produits sous vide. Structure en acier inoxydable - Couvercle en acier inoxydable inclus dans tous les modèles - circulation continue de l'eau - thermostat et minuterie numériques - contrôle de la température à 0,1 °C - température maximale: 90 °C - robinet pour vider la cuve d'eau.



SVC30



SVC60

MODELLO MODEL MODELL MODÈLE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	DIMENSIONI VASCA mm TANK SIZE mm BECKENABMESSUNGEN mm DIMENSIONS DE LA CUVE mm	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
SVC30	2500	230/1N/50	GN 1/1	340x580x380h	15,00	18,00	49x62x45h
SVC60	3000		GN 2/1	545x695x380h	23,50	27,50	60X80X56h