

# Cuiseur Sous-Vide - GN 1/1

## CB75180110



Cuiseur Sous-Vide GN 1/1 de 24L, idéal pour une cuisine professionnelle. Alimentation 230V, puissance 700W et température max 95°C. Conçu en Acier Inox 18/8, ce cuiseur est parfait pour cuire sous vide viandes, poissons et légumes, garantissant une conservation optimale des saveurs.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                        |                               |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Vanne de Vidange : Non | Température Minimum (°C) : 30 |
| Température Maximum (°C) : 95 | Programmable : Non     | Nombre de Cuves : 1           |
| Minuteur : Oui                | Longueur (mm) : 580    | Profondeur (mm) : 360         |
| Hauteur (mm) : 296            | Poids (kg) : 13.3      | Matière : Inox                |
| Puissance (W) : 700           | Taille GN : GN 1/1     | Capacité ( L ) : 24           |
| Type d'Inox : Acier Inox 18/8 |                        |                               |

### Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|