

# Cuiseur Sous-Vide - GN 2/3

## CB75180115



Ce cuiseur sous-vide GN 2/3 en acier inoxydable de 16L de capacité et 500W de puissance offre une température maximale de 95°C et minimale de -30°C. Adapté pour les professionnels de la restauration et de la collectivité, il permet de cuire les aliments de manière précise et contrôlée. Sa taille GN 2/3 le rend idéal pour la préparation de plats en grande quantité.

### Caractéristiques Produit :

|                      |                               |                               |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 95 |
| Programmable : Non   | Nombre de Cuves : 1           | Minuteur : Oui                |
| Longueur (mm) : 402  | Profondeur (mm) : 360         | Hauteur (mm) : 300            |
| Poids (kg) : 10.9    | Puissance (W) : 500           | Matière : Acier Inoxydable    |
| Taille GN : GN 2/3   | Capacité ( L ) : 16           | Type d'Inox : Acier Inox 18/8 |

### Informations Logistiques :

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