

CUISSON SOUS-VIDE SV25

SKU: SV25



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>2 kW</u>
Tension	<u>230V/1N/50-60Hz</u>
Capacité de la cuve (L)	<u>25</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>640 x 350 x 330(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>13</u>
Poids brut (Kg)	<u>14</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>700 x 470 x 380(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>0.125</u>

Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide).

Panneau de commande avec 5 programmes de cuisson - Écran pour visualiser la température de l'eau, de la sonde à cœur et de la minuterie - vidange avec soupape de sécurité - arrêt de la machine en l'absence d'eau - sonde de température avec delta 0,1°C - précision d'usinage +/- 0,3°C. Le modèle SV25 atteint 70°C en 50' environ

Accessoires : sonde à cœur.

