

Accessori Cottura Sous - vide per la cottura sottovuoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



206428 (Y09)

Sous - vide per la cottura
sottovuoto

Caratteristiche e benefici

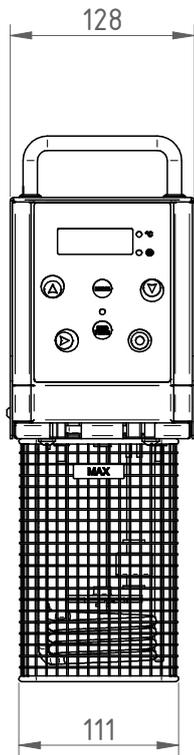
- Alta precisione con controllo della temperatura.
- Manici pratici per un facile trasporto.
- Protezione termica in caso di fuoriuscita accidentale del liquido.
- La pompa di circolazione consente una migliore miscelazione del prodotto.
- Sensore di temperatura per evitare il sovraccarico e il surriscaldamento.
- Modalità stand by (eco)
- Possibilità di memorizzare fino a 5 programmi.

Costruzione

- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.
- Livello di protezione all'acqua IPX3.
- L'elemento riscaldante è costituito da un elemento a spirale rivestito con un trattamento elettrico per l'immersione in acqua.
- Ul miglior risultato può essere ottenuto con un livello massimo di 50lt di acqua (contenitore GN 1/1 cod. 206429 come accessorio) Leva di immersione dal bordo superiore da 2 a 7 CM.
- Cavo di alimentazione 1,5m con una spina CEI.

Approvazione: _____

Fronte



Elettrico

Tensione di alimentazione:

206428 (Y09)

230 V/1N ph/50 Hz

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza:

130 mm

Dimensioni esterne,
profondità:

260 mm

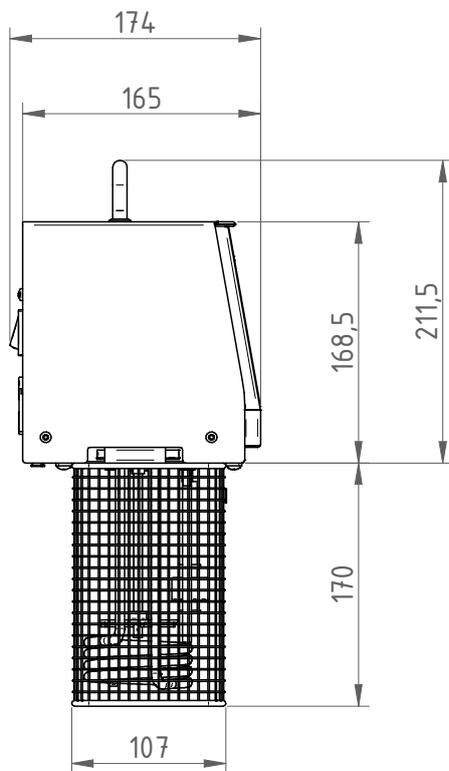
Dimensioni esterne, altezza:

380 mm

Peso netto:

4.5 kg

Lato



EI = Connessione elettrica

Accessori Cottura
Sous - vide per la cottura sottovuoto

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso