

Machine Sous-Vide - 300 mm

BR300747



Machine sous vide K 300/60L, idéale pour les professionnels de la restauration et de la collectivité. Son design en inox apporte robustesse et élégance à votre cuisine. Grâce à son aspiration à cloche et sa puissance de 350W, il préserve la fraîcheur des aliments plus longtemps.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Machine : Aspiration à Cloche	Type de Commande : Électronique
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 375	Profondeur (mm) : 440
Hauteur (mm) : 271	Poids (kg) : 15.1	Matière : Acier Inoxydable
Puissance (W) : 350	Taille Barre de Soudure (mm) : 300	Dosseret : Sans dosseret
Option Gaz Interte : Sans		

Informations Logistiques :

Largeur : 450 mm	Profondeur : 340 mm	Hauteur : 480 mm
------------------	---------------------	------------------