Cuiseur Sous-Vide SV G25L



- Le goût réside dans le calme
  - ✓ Réglage de la durée : 0 minute à 99 heures



- Fonction de mémoire avec 5 emplacements de mémoire
- Réglage de la durée programmable
- Minuterie acoustique



- Contenance de la cuve : 25 litres
  - ✓ Dimensions de la cuve : L 300 x P 500 x H 200 mm

Précis, doux et fidèle au goût – Grâce au réglage individuel du temps et de la température, la cuisson peut être déterminée avec précision

• Matériau :	Acier inoxydable
• Remarque importante :	-
• Nombre de cuves :	1
• Contenance de la cuve :	25 litre(s)
• Puissance :	2 kW | 230 V | 50 Hz
• Plage de température :	de 25 °C à 90 °C
• Commande :	Électronique
• Témoin lumineux de contrôle :	-
• Réglage de la température :	Par incréments de 0,1 °C
• Minuterie :	Oui
• Affichage numérique :	Oui
• Protection contre le fonctionnement à sec :	Oui
• Dimensions cuve :	L 300 x P 500 x H 200 mm
• Taille de la cuve, format GN :	-
• Propriétés :	Fonction de mémoire avec 5 emplacements Durée programmable par incréments de 1 minute Minuterie sonore
• Compris :	Support / structure pour le sachet de mise sous vide
• Intervalles pour le réglage de la durée :	1 minute
• Réglage de la durée :	0 minute - 99 heures
• Dimensions :	L 345 x P 575 x H 317 mm
• Poids :	9,5 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. 115130

GTIN 4015613674988

Cuiseur Sous-Vide SV G25L

Produits complémentaires

Sachet de mise sous vide G1,2L



• Contenance :	1,2 litre(s)
• Unité de commande :	1 carton (50 sachets)
• Taille de sachet :	160 x 250 mm
• Conçu pour :	Appareils de mise sous vide externe
• Modèle :	Gaufré (nervuré d'un côté)
• Compatible avec la mise sous vide :	Oui
• Propriétés :	À 4 couches Sans plastifiants Neutre au goût et inodore Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C

Code-No. 300411
GTIN 4015613459196

Sachet de mise sous vide G2,5L



• Contenance :	2,5 litre(s)
• Unité de commande :	1 carton (50 sachets)
• Taille de sachet :	200 x 300 mm
• Conçu pour :	Appareils de mise sous vide externe
• Modèle :	Gaufré (nervuré d'un côté)
• Compatible avec la mise sous vide :	Oui
• Propriétés :	À 4 couches Sans plastifiants Neutre au goût et inodore Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C

Code-No. 300412
GTIN 4015613459202

Sachet de mise sous vide G7,5L



• Contenance :	7,5 litre(s)
• Unité de commande :	1 carton (50 sachets)
• Taille de sachet :	300 x 400 mm
• Conçu pour :	Appareils de mise sous vide externe
• Modèle :	Gaufré (nervuré d'un côté)
• Compatible avec la mise sous vide :	Oui
• Propriétés :	À 4 couches Sans plastifiants Neutre au goût et inodore Résistant à la chaleur jusqu'à 95 °C

Code-No. 300413
GTIN 4015613459219

Appareil MsV 300P/MSD, 320mm



• Puissance :	0,49 kW | 230 V | 50-60 Hz
• Commande :	Électronique Bouton
• Affichage numérique :	Oui
• Éclairage :	-
• Interrupteur de marche/arrêt :	Oui
• Couleur :	Gris clair
• Nombre de cordons de soudure :	1
• Longueur de la baguette d'apport :	320 mm
• Pompe à vide :	0,9 m³ / h.

Code-No. 300305
GTIN 4015613469775

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.