

Cuiseur Sous-Vide - 25 L

GEFN284



WARING

COMMERCIAL

Découvrez notre **Cuiseur Sous-Vide - 25 L**, l'allié indispensable des professionnels de la restauration ! Avec une puissance de 1560 W, une capacité de 25 L et une plage de température de 35°C à 90°C, il garantit des résultats de cuisson parfaits. Son minuteur intégré et son design compact en font un outil incontournable pour optimiser votre travail en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V

Température Minimum (°C) : 35

Température Maximum (°C) : 90

Nombre de Cuves : 1

Minuteur : Oui

Longueur (mm) : 362

Profondeur (mm) : 597

Hauteur (mm) : 267

Poids (kg) : 9

Puissance (W) : 1560

Capacité (L) : 25

Informations Logistiques :

Largeur : 650 mm

Profondeur : 450 mm

Hauteur : 360 mm