



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

