

Cuiseur sous vide à basse température, électrique

Référence HOT-BLOC/N



Après rupture du stock, voir nouvelle référence HOT-BLOC/XP, avec sonde de température wireless (NFC).

- Régulation électronique de T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes préprogrammés (modifiables à souhait) ou en mode manuel.
- Agitateur d'eau avec hélice, T° uniforme.
- Possibilité de démarrage différé pour chaque programme de 10 minutes à 24 heures (par pas de 10 minutes).
- Changement rapide de l'affichage entre T° sélectionnée, T° réelle, temps prédéfini, temps restant ainsi que l'affichage de C° à F°.
- Serre-joint pour tout récipient (hauteur max.165 mm - max. 50 litres).
- Poignée en acier inox.
- Dispositif de sécurité et agitateur protégés par une grille en inox.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).

Grande innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer des aliments sous vide. Haute précision, pour tout type de cuisson de viandes, poissons, légumes,... Un résultat étonnant, toujours juteux, une texture tendre, un goût naturel et surtout moins de perte de poids (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles). Idéal pour hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting",...

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture du stock, voir nouvelle référence HOT-BLOC/XP, avec sonde de température wireless (NFC).

has_declined_articles: 1

is_ups_ready: 1

Ecotaxe (en €): 0,275

Ligne de produit: VACCUUM COOKING PLUS

Sous-famille: ELECTRIC

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Cuiseurs sous-vide basse T°

product_family_name: Cuiseurs à basse temperature

brand: DIAMOND

cusref: 84198180

REF produit de remplacement: HOT-BLOC/XP

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 130 x 260 x 380

kW: 2

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Volume en m³: 0.04

Poids (en kg): 6

N° de page promo: 29-Pr24-25

Nombre d'accessoires: 6