

Cuiseur Sous-Vide - 16 L

GEFN285



WARING

COMMERCIAL

Découvrez notre **Cuiseur Sous-Vide - 16 L** pour une cuisson précise et maîtrisée. Avec sa capacité de 16 litres et sa température réglable de 35°C à 90°C, cet appareil vous permettra de préparer parfaitement vos plats. Grâce à son minuteur intégré, vos recettes seront toujours exécutées avec précision dans ce cuiseur pratique et performant.

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) : 343

Hauteur (mm) : 267

Poids (kg) : 7,21

Capacité (L) : 16

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm