



WSV16E

Appareil de cuisson sous-vide 25
Litres



Appareil de cuisson sous-vide 25 Litres



Caractéristiques techniques

- 5 paramètres de mémoire reprogrammables
- Précision de la température (0,05°C)
- Système de tuyau intégré pour enlever facilement et en toute sécurité l'eau du réservoir
- Commandes capacitives à touche unique pour régler et ajuster rapidement le temps et la température
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Circule 6 litres d'eau par minute
- Plage de température de 35°C à 90°C
- Minuterie de 99 heures
- Capacité de 25L

ELECTRICITE

Tension : 120 V
Fréquence : 50/60 Hz
Puissance : 1560 W
Courant : 13 A
Type de prise : NEMA 5-15P ⓘ
Longueur du cordon : 1,07 m



Cuire, maintenir et rethermaliser les aliments en toute sécurité à la température parfaite sans jamais trop cuire. Notre circulateur thermique en acier inoxydable est disponible avec d'un réservoir d'eau compact ou large, avec couvercle, grille, dispositif de levage de la grille et tuyau de vidange. Dans l'emballage, il suffit d'ajouter de l'eau et vous êtes prêt à obtenir la texture, le goût et la tendreté idéaux des viandes, des fruits de mer, des légumes, etc. Cuisinez une variété d'aliments en même temps.

Pièces et Accessoires



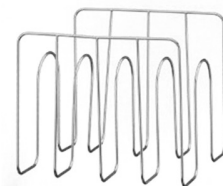
WSV25LRK Support



WSV25CVR Couvercle



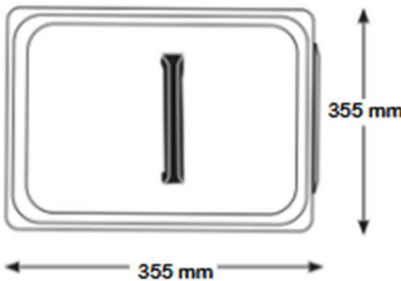
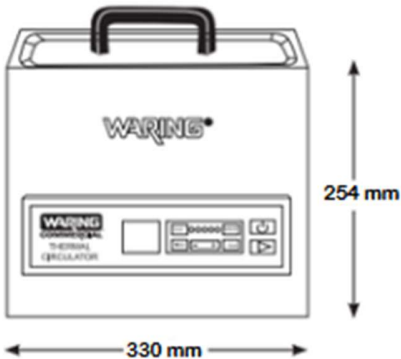
WSV16DH Tuyau de vidange



WSV25RK Rack

Dimensions net (LxPxH): 330x355x254 mm

DIMENSIONS
(mm)



Poids net : 6.8 kg
Poids brut : 8,16 Kg

	Poids emballage	Capacité (L)	Dimensions emballage (cm)	EAN	Unité de conditionnement
WSV16E	8,16 kg	33	46,67 x 44,45 x 35,24	040072037634	1