

# Politec

## CUISEUR SOUS VIDE GN1/1



Un cuiseur sous vide en inox permettant de cuisiner délicatement au bain-marie des préparations et des aliments mis sous vide dans des sacs hermétiquement fermés.

Le contrôle précis de la température de 45° à 90°C et la constance de chauffe garantissent une cuisson lente à basse température sans risque de sur-cuisson.

Un cuiseur basse température professionnel idéal pour les restaurants qui proposent des menus à la carte.

### Caractéristiques principales

- appareil de cuisson au bain-marie avec bâti inox
- cuisson basse température simple, précise et contrôlée
- thermostat réglable précisément de 45° à 90°C ( $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ )
- minuterie (1 mn à 99h) pour programmer la durée de cuisson
- affichage numérique de la température et de la minuterie
- cuve GN1/1 avec couvercle hermétique et robinet de vidange
- panier inox avec 6 compartiments (pouvant recevoir 6 sacs)

### Une cuisson saine et savoureuse

La cuisson sous vide maintient toutes les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et les textures des aliments. Un mode de cuisson sain, idéal pour les produits biologiques.

Dimensions	L600 x P330 x H300 mm
Dimensions cuve	530 x 325 x H200 mm
Alimentation	230V / 50 Hz
Puissance	600W
Plage de température	45 - 90°C $\pm 0,1^{\circ}$
Minuterie	1 min à 99 heures
Contenance	20 litres

