



# GUSTOCHEF

Bain-marie

Produit  
Fiche Technique



## DESCRIPTIF

Pour être à la pointe de la cuisson sous-vide basse température, utilisez le bain-marie **Gustochef** de haute précision : l'indispensable des grandes cuisines.

Les aliments préalablement emballés sous-vide cuisent dans un bain d'eau réglé entre 25°C et 99,9°C.

Le secret du **Gustochef** repose sur un contrôle de température de haute précision  $\pm 0,1^\circ\text{C}$ .

**Gustochef** est une fabrication française PACOCLEAN.

## EN BREF

- Régulation de la température par microprocesseur et sonde PID
- Affichage digital de la température
- Signal d'alarme sonore et visuel pour l'arrêt de l'appareil
- Cuve emboutie pour un nettoyage facile
- Vidange par vanne quart de tour



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	550 x 335 x 300
Poids (kg)	10
Puissance (W)	1 200
Tension (V)	220
Habillage extérieur	Inox

## SPÉCIFICITÉS

Capacité (L)	20
Dimensions du bac L x P x H (mm)	480 x 278 x 145



FT-Gustochef- v2.062014