

GUSTOCHEF V2 - Bain-Marie

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	720 x 590 x 300
Poids (kg)	20
Puissance (W)	2 x 1200
Tension (V)	230
Habillage extérieur	Inox
Garantie (an)	



EN BREF

- Régulation de la température par microprocesseur PID et sonde
- 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

SPÉCIFICITÉS

Capacité (L)	2 x 19
Conso. moyenne (W/h)	2 x 300



ZAC le Muneri Route d'Aoste
38480 Romagnieu

T. +33 (0)4 76 07 64 64
F. +33 (0)4 76 07 61 11
contact@pacoclean.com