

GUSTOCHEF / 58 l - 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)	360 x 600 x 330
Poids (kg)	12
Puissance (W)	3400
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)	58
Conso. moyenne (W/h)	600

