

GUSTOCHEF / 27L - 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) | 1 200 |
| 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) | 27 |
| Conso. moyenne (W/h) | 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