



---

# Cuisinier Sous Vide SV-03A



## Codes produits :

Référence 3939

EAN13 : -

CUP : -

## Description du produit :

- Système de cuisson sous vide portable.
  - Préserve l'humidité des aliments, mettant en valeur les textures et les saveurs.
  - Le système de fixation le rend compatible avec tous types de contenants, bacs gastronorm, casseroles, etc...
  - Utilisation facile et simple grâce à son menu de navigation intuitif.
  - Dispose d'une mémoire de configurations et d'une fonction de minuterie.
  - Écran LCD clair, panneau tactile doux.
  - Pompe de circulation intégrée pour une température constante.
  - Plage de température : 5 °C à 99 °C.
  - Distribution rapide et efficace de la chaleur.
  - Protection contre la surchauffe.
  - Indicateur de niveau d'eau bas.
  - Précision de température : +/- 0,5 °C.
  - Préserve les saveurs et les arômes.
  - Économie d'énergie
  - Extrêmement durable.
  - Facile à nettoyer.
  - Haute qualité.
  - Élément chauffant en acier inoxydable.
  - Boîtier en acier inoxydable et plastique.
-



- Pour des réservoirs d'une capacité de 30 litres.
- Connexion électrique : 230V / 1N/PE / 50 Hz.
- Poids : 4,80 Kg.

### caractéristiques du produit :

Puissance en Watts: 1500W

Mesure:

Mesure:

Chaleur: Cuisine à basse température

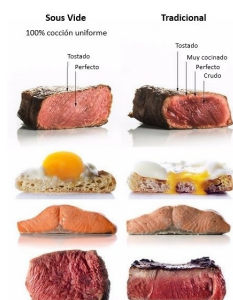
### Description brève du produit :

Les aliments doivent être préalablement emballés sous vide, en veillant à utiliser des sacs spéciaux sous vide pour la cuisson.

L'appareil doit être utilisé uniquement avec de l'eau distillée. L'eau du robinet peut endommager les éléments chauffants en raison de l'accumulation de calcaire.

**Avantages de la cuisson à basse température par rapport à la cuisson traditionnelle :** contrôle précis, meilleure rétention des saveurs et des nutriments, textures parfaites, plus de contrôle et de flexibilité sur le temps, cuisson uniforme.

### Galerie de produits :





Shop name

