



MOD : HOT-BLOC/XP

Production code : 69440002

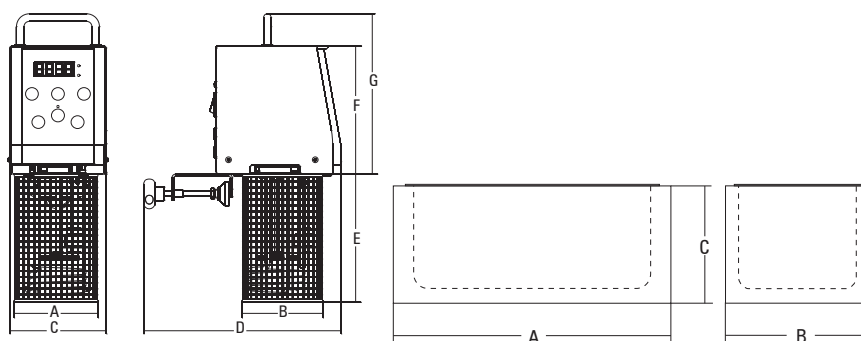
03/2025

sous vide cooking system

- Chauffe-eau de haute précision avec contrôle de la température.
- Affichage de la température de travail.
- 25 programmes mémorisables.
- Structure en acier inoxydable avec protection IP X3.
- Peut être appliqué à la casserole au moyen d'une pince. (profondeur max. 16,5 cm)
- Dispositif de protection qui éteint l'appareil en cas d'utilisation accidentelle en dehors du liquide.
- Pompe de circulation pour favoriser un excellent mélange du produit.
- Capteur de température pour éviter les surcharges et les surchauffes.

Options

- Récipient GN 1/1 en acier inox avec couvercle.
- Récipient GN 2/1 en acier inox avec couvercle
- Couvercle pour une meilleure isolation thermique et moins de perte de chaleur - Économie d'énergie !
- Séparation des sachets sous vide



	watt		°C	lt	lt	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
HOT-BLOC/XP	2.000	1ph	24÷99	-	-	110	105	130	260	170	170	210	4.5	330x455x240	5.5
1/1 GN	-	-	-	27	22	565	360	230	-	-	-	-	7.7	720x500x350	11.5
2/1 GN	-	-	-	57.5	43	650	530	230	-	-	-	-	13	750x650x400	16

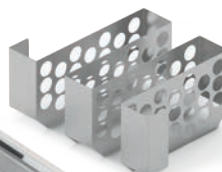
Optionals



Support de réservoir



2/1 GN



Séparateur de poche sous vide



1/1 GN

Cuve en acier inoxydable avec couvercle 1/1 et 2/1 GN

