Page catalogue : **Div**

Cuiseur sous vide à basse température GN 1/1, électrique

WR-SC11-TT

Descriptions

mm (l x L x H)	565 x 360 x 300
kW	1.7
Poids	19 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Volume m3	0.13 m^3

Détails du produit

- Cuve GN 1/1-h 207 mm (187 mm, avec grille de fond)
- Capacité de la cuve 26,5 Lit (Capacité utile 22 Lit).
- Régulation électronique T° 24° à 99°, affichage digital (température en °C ou °F), haute précision (Delta-T 0,2 C°), 5 programmes préprogrammés en mémoire (modifiables à souhait) ou fonctionnement en mode manuel (température + temps).
- Résistance de chauffe protégée avec une grille inox, évitant ainsi le contact avec les sachets.
- Poignées latérales athermiques (facilitant la manipulation).
- Couvercle en acier inox de série (préchauffage plus rapide, moins de consommation énergétique).
- Réalisation cuve en acier inox AISI 304, châssis extérieure AISI 430.
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE :

- Découvrez l'art de la cuisson basse température avec le cuiseur sous vide Diverso. Plus qu'une mode, c'est une innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer les aliments sous vide. La cuisson basse température permet en effet d'obtenir une moindre perte des volumes (-25% par

© 2020 Diamond Europe – All rights reserved

rapport aux méthodes traditionnelles), des cuissons justes avec tendreté et saveurs, la conservation des propriétés gustatives, elle permet également constance et régularité dans le résultat obtenu, pas de risque de surcuisson et peu ou pas de surveillance. Il est idéale pour tous les hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting", etc.

© 2020 Diamond Europe – All rights reserved