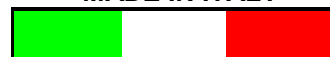


Linea Cottura Sottovuoto

Reber
Professionisti in cucina

Gourmet SOUS-VIDE

MADE IN ITALY



Risparmio energetico

Controllo elettronico

Precisione 0,5°

Timer programmabile



- ▶ Vasca in ABS termoresistente con griglia di protezione in acciaio INOX
- ▶ Resistenza corazzata a immersione con assorbimento massimo 650 W
- ▶ Sistema a risparmio energetico con intercapedine di isolamento contro la dispersione del calore; consumo orario medio a regime 65/80 W
- ▶ Carcassa in acciaio INOX o ABS; coperchio in acciaio INOX
- ▶ Programmazione elettronica della temperatura da 32° a 86°; controllo di precisione con sonda termica ad escursione +/- 0,5°
- ▶ Timer programmabile con accensione ritardata fino a 9 ore e tempo di funzionamento continuo fino a 72 ore
- ▶ 9 programmi preimpostati per le cotture più comuni e 5 programmi memorizzabili dall'utente
- ▶ Spazio utile per gli alimenti: 70% della capacità della vasca
- ▶ A RICHIESTA: libro di ricette e tecnica di cucina sottovuoto LA CUCINA SOUS VIDE

VERSIONI DISPONIBILI	10060 N Gourmet Sous-Vide 10 Carcassa ABS - Capacità 10 lt Dimensioni cm. 35x31 h. 26	10061 N Gourmet Sous-Vide 10 INOX Carcassa INOX - Capacità 10 lt Dimensioni cm. 35x31 h. 26
	10062 N Gourmet Sous-Vide 17 Carcassa ABS - Capacità 17 lt Dimensioni cm. 43x36 h. 26	10063 N Gourmet Sous-Vide 17 INOX Carcassa INOX - Capacità 17 lt Dimensioni cm. 43x36 h. 26

REBER - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA