Modello	**ELSV13023M**
Prodotto	**SOUS-VIDE SV130 EASYLINE 1PH**
Immagine	
Descrizione	Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - temperatura regolabile da 5°C a 90°C - precisione di lavorazione +/- 0,1°C- timer da 5 minuti a 99 ore.
Caratteristiche:	SPINA SCHUKO
DETTAGLI PRODOTTO	
Normative	CE
Volt	220-240
Fasi	1N
Frequenza (Hz)	50/60
Spina elettrica	SPINA SCHUKO
Dimensioni macchina (mm.)	
Lunghezza Macchina (Cm.)	7
Laghezza Macchina (Cm.)	14,5
Altezza Macchina (Cm.)	34
Peso netto (Kg)	1,900
Peso lordo (Kg)	2,200
Dimensioni imballo (mm.)	
Lunghezza Imballo (Cm.)	17,000
Larghezza Imballo (Cm.)	11,000
Altezza Imballo (Cm.)	38,500
Volume Imballo (m3)	0,007
Metano G20 m^3/h	
Metano G25 m^3/h	
Gas G30/31 m^3/h	

Video	
Capacità e/o Dimensioni Vasca	20/30 L