

Cuiseur sous vide *Cutter Top 40*

Le **Cutter Top 40** est une machine permettant de cuire et couper sous vide.
La cuisson sous vide permet d'obtenir des aliments plus **savoureux** et plus **juteux**.
Grâce à sa lame vous pourrez couper vos ingrédients entiers sans difficultés.
Idéal pour vos ganaches, pralinés, caramel et toutes autres préparations salées.



Les + :

- Système de communication pour la maintenance à distance
- Moteur avec variateur de vitesse
- Utilisation, nettoyage et entretien faciles

Plusieurs applications :



Ganaches



Caramel



Praliné

Caractéristiques :

- Capacité : 40 Litres
- Poids : 266Kg
- Puissance : 18Kw
- Puissance de chauffe : 12,8 Kw
- Tension : 400V triphasé
- Dimensions (L x l x H) : 115 x 686 x 1500 mm

Zoom :

Hublot avec loupe sur couvercle



Cuve à bascule motorisée



Ecran tactile couleur



Cutter



Photos non contractuelles