

# FZ03A





**NEW**



Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING  
CUISSON SOUS-VIDE  
VAKUUM GAREN  
COCCIÓN SOUS-VIDE  
ВАКУУМНАЯ ВАРКА

- IT 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 - precisione di lavorazione +/- 0,5°C.
- EN Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Casing in stainless steel AISI 304 - water heating capacity of up to 30 L - temperature probe - working accuracy +/- 0,5°C.
- FR Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Corps en acier Inox AISI 304 - capacité de chauffage de l'eau jusqu'à 30 L - sonde de température - précision d'usinage +/- 0,5°C.
- DE Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - Wasserheizleistung bis zu 30 L - Temperaturfühler - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,5°C.
- ES Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuerpo en acero inoxidable AISI 304 - capacidad de calentamiento de agua de hasta 30 L - sensor de temperatura - precisión de tratamiento +/- 0,5°C.
- RU Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). Корпус из нержавеющей стали AISI 304 - мощность водяного отопления до 30 л - Датчик температуры - Точность обработки +/- 0,5°C.

	FZ03A
	1,5 kW
 1 Ph	220-240V/1N/50-60Hz
	30 L
	140 x 110 x 332(h) mm
	
 NET Kg	2,5 Kg
 GROSS Kg	3 Kg
 mm	220 x 190 x 410(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,017 m <sup>3</sup>
	