

## MAQUINA COCCION AL VACIO 9 L



La máquina de cocción al vacío **Sous Vide** es ideal para el uso profesional de hosteleros dedicados a la cocina al vacío.

### **CARACTERÍSTICAS**

- Máquina eléctrica
- Dedicada al uso profesional
- Fabricada en acero
- Fácil uso y limpieza
- Tensión: 220-240V
- Capacidad: 8.7 litros
- Medida 33 x 28 x 29 cm
- Peso: 4.1 kg

Calificación: Sin calificación

#### **Precio**

PVP Final sin descuentos: 503,76 €

Precio con descuento: 416,33 €

PVP Final: 503,76 €

PVP sin IVA: 416,33 €

87,43 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

#### Descripción

La **máquina de cocción al vacío Sous Vide** es ideal para el uso profesional de hosteleros dedicados a la cocina al vacío.

#### **CARACTERÍSTICAS**

- Máquina eléctrica
- Dedicada al uso profesional
- Fabricada en acero
- Fácil uso y limpieza
- Tensión: 220-240V
- Capacidad: 8.7 litros
- Medida 33 x 28 x 29 cm
- Peso: 4.1 kg

#### **Comentarios**

Aún no hay comentarios para este producto.