

Cozedor de alimentos em vácuo, para preparação de carnes ou peixes, na própria embalagem de forma a assegurar a sua aparência original, não perdendo gordura em excesso e garantindo uma optima textura.



FL4SP



FL22D

COZEDOR DE ALIMENTOS EM VÁCUO A BAIXAS TEMPERATURAS

- Combina tecnologia de “sous-vide” e “cook chill”
- Construído em aço inoxidável 18/10 AISI. 304
- Display digital sensível a variações de 0.1°C
- Temperatura de funcionamento regulável de 5°C até 99°C
- Sensibilidade de 0,1°C
- Temporizador regulavel até 999 minutos
- Alarme de variação de temperatura acima de 4°C
- Alarme sonoro de fim de tempo
- Capacidade 22 Litros
- Modelo: FL22D

APROVAÇÕES / MARCAS:



EMPAQUOTAMENTO: X Caixa de Cartão X Embalagem de Plástico Caixa /Cartão

PAÍS DE ORIGEM: INGLATERRA

PREÇO: EXW-PT

Fimpex, Lda

Praceta D. Nuno Alvares Pereira 10 – 20 AM
 4450-218 Matosinhos - Portugal
 Telemóvel: (+351) 919 511 871
 Telf./ Fax.: (+351) 220 935 321
 E-mail: geral@fimpex.pt
 Website: www.fimpex.pt

www.fimpex.pt