

Les plus du produit

- Carrosserie inox AISI-304
- Cuve emboutie de 22 litres (600x365x400mm)
- Contrôle par thermostat électronique
- Régulation de température de 30 à 100°C
- Cycle manuel de nettoyage d'amidon
- 1 grand panier en inox (320x320x120mm) et 9 petits paniers inox (80x90x120mm) en dotation
- Roues en standard
- Robinet en standard
- Branchement sur vidange, sinon utiliser le réservoir (non fourni)
- 1 programme de temps et température et relevage automatique du panier