

# Linea Cottura Sottovuoto

**Reber**  
Professionisti in cucina

## Gourmet SOUS-VIDE

MADE IN ITALY



Risparmio energetico

Controllo elettronico

Precisione 0,5°

Timer programmabile



- ▶ Vasca in ABS termoresistente con griglia di protezione in acciaio INOX
- ▶ Resistenza corazzata a immersione con assorbimento massimo 650 W
- ▶ Sistema a risparmio energetico con intercapedine di isolamento contro la dispersione del calore; consumo orario medio a regime 65/80 W
- ▶ Carcassa in acciaio INOX o ABS; coperchio in acciaio INOX
- ▶ Programmazione elettronica della temperatura da 32° a 86°; controllo di precisione con sonda termica ad escursione +/- 0,5°
- ▶ Timer programmabile con accensione ritardata fino a 9 ore e tempo di funzionamento continuo fino a 72 ore
- ▶ 9 programmi preimpostati per le cotture più comuni e 5 programmi memorizzabili dall'utente
- ▶ Spazio utile per gli alimenti: 70% della capacità della vasca
- ▶ A RICHIESTA: libro di ricette e tecnica di cucina sottovuoto LA CUCINA SOUS VIDE

<b>VERSIONI DISPONIBILI</b>	<b>10066 N Gourmet Sous-Vide 10</b> Carcassa ABS - Capacità 10 lt Dimensioni cm. 35x31 h. 26	<b>10061 N Gourmet Sous-Vide 10 INOX</b> Carcassa INOX - Capacità 10 lt Dimensioni cm. 35x31 h. 26
	<b>10067 N Gourmet Sous-Vide 17</b> Carcassa ABS - Capacità 17 lt Dimensioni cm. 43x36 h. 26	<b>10063 N Gourmet Sous-Vide 17 INOX</b> Carcassa INOX - Capacità 17 lt Dimensioni cm. 43x36 h. 26

REBER - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA