## Thermoplongeur Cuisson Sous Vide - 80 L LR69592





Renforcez la qualité de vos préparations culinaires avec le Thermoplongeur Cuisson Sous Vide - 80 L. Équipé d'une puissance de 2300W et d'une capacité de contrôle de température allant de 5°C à 95°C, ce dispositif est idéal pour les environnements professionnels tels que les restaurants et les hôtels. Sa conception en acier inoxydable 18/10 assure durabilité et facilité de nettoyage. Grâce à son indice de protection IPX7 et à sa pince adaptable, il offre une utilisation sécurisée et adaptable à divers types de récipients. Son système de chauffage uniforme garantit des résultats culinaires précis et de haute qualité.

## **Caractéristiques Produit:**

Température Minimum (°C) : 5 Température Maximum (°C) : 95 Programmable : Non

Minuteur : Oui Longueur (mm) : 173 Profondeur (mm) : 142

Hauteur (mm) : 328 Poids (kg) : 3 Matière : Inox

Puissance (W) : 2300 Capacité ( L) : 80 Indice de protection (IP) : IPX7

Type d'Inox : Acier Inox 18/10

## Informations Logistiques:

Largeur: 210 mm Profondeur: 190 mm Hauteur: 360 mm

