

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	Puissance (W) : 2300
Matière : Inox	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
------------------	---------------------	------------------