

# Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide - 30 L

HN221129



Le Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide - 30 L est l'équipement idéal pour les professionnels de la restauration exigeant une précision absolue dans leurs cuissons sous vide. Offrant un contrôle exact de la température réglable de 5 à 90 °C, cet appareil assure des résultats de cuisson constants, tout en préservant les saveurs et les valeurs nutritionnelles des aliments. Avec une capacité adaptée aux récipients jusqu'à 30 litres, il intègre des sécurités telles que la protection contre la surchauffe et le chauffe à sec. Le corps en PPO et l'élément chauffant en acier inoxydable garantissent durabilité et performance.

## Caractéristiques Produit :

|                                |                               |                              |
|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Alimentation : 220-240 V       | Température Minimum (°C) : 90 | Température Maximum (°C) : 5 |
| Programmable : Non             | Minuteur : Oui                | Largeur (mm) : 70            |
| Profondeur (mm) : 120          | Hauteur (mm) : 330            | Poids (kg) : 0.82            |
| Matière : Inox                 | Puissance (W) : 1200          | Capacité ( L ) : 30          |
| Nécessite un électricien : Non |                               |                              |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 160 mm | Profondeur : 130 mm | Hauteur : 370 mm |
|------------------|---------------------|------------------|