

Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide DLSVC



Idéal pour les professionnels de la restauration,
ce **Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide** dispose d'une plage de
température allant de 25°C à 99,5°C. Il se compose d'un boîtier en
plastique avec collier de serrage et d'un embout en acier
inoxydable 304.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V

Température Minimum (°C) : 25

Température Maximum (°C) : 99,5

Longueur (mm) : 85

Profondeur (mm) : 80

Hauteur (mm) : 185

Puissance (W) : 1100

Matière : Inox

Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

Largeur : 150 mm

Profondeur : 420 mm

Hauteur : 120 mm