

Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide

RO1862999



Thermoplongeur prévu pour la **cuisson lente sous vide** idéal pour restaurants, traiteurs ou particuliers exigeants... Pour une utilisation comprise entre 20 et 95°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V

Température Minimum (°C) : 24

Température Maximum (°C) : 99

Poids (kg) : 50

Puissance (W) : 2000

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm