

Thermoplongeur Cuisson Basse Température - 40 L

LR69192



Ce **Thermoplongeur Professionnel** convient pour les cuissons à basse température. La température peut être réglée entre 5 et 99°C avec une grande précision de 0,1°C. Adapté à un usage professionnel, sa capacité est de 40 L.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 5
Température Maximum (°C) : 99	Longueur (mm) : 140	Profondeur (mm) : 140
Hauteur (mm) : 330	Poids (kg) : 1.93	Puissance (W) : 1500
Capacité (L) : 40	Indice de protection (IP) : IPX7	Type d'Inox : Acier Inox 18/10

Informations Logistiques :

Largeur : 200 mm	Profondeur : 200 mm	Hauteur : 390 mm
------------------	---------------------	------------------