

Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide

RO69100002



Le Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide allie haute performance et technologie avancée pour les professionnels exigeants de la restauration. Sa puissance de 2000 watts et une plage de température de 24 à 99°C garantissent une cuisson précise et uniforme. Équipé de 25 programmes mémorisables, le contrôle est simplifié et adaptatif. Sa structure en acier inoxydable IP X3 assure durabilité et facilité d'entretien. De plus, la sécurité est renforcée par des dispositifs anti-surchauffe et de blocage du moteur.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 24
Température Maximum (°C) : 99	Programmable : Oui	Longueur (mm) : 130
Profondeur (mm) : 260	Hauteur (mm) : 380	Poids (kg) : 4,5
Puissance (W) : 2000		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------