

Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide Avec Cuve GN1/1 en Inox

RO69100002 +VASCA1/1



Thermoplongeur prévu pour la cuisson lente sous vide avec cuve GN1/1 en inox adaptée. Idéal pour une cuisson maîtrisée de vos aliments.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Chromé	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 24
Température Maximum (°C) : 99	Programmable : Oui	Nombre de Cuves : 1
Poids (kg) : 4.5	Puissance (W) : 2000	Taille GN : GN 1/1

Informations Logistiques :

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