

Thermoplongeur Thermocook - 50 L

DETHCOOK



Ce Thermoplongeur Thermocook est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose d'une capacité de 50 L. Il cuit les aliments sous vide par réchauffement dynamique de l'eau. Il est possible de contrôler sa température de 0°C à 95°C. Fabriqué en acier inoxydable, il est synonyme de robustesse et de durabilité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 95	Longueur (mm) : 150	Profondeur (mm) : 240
Hauteur (mm) : 380	Poids (kg) : 4	Puissance (W) : 1650
Capacité (L) : 50		

Informations Logistiques :

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