

# Thermoplongeur Thermocook avec Sonde à Coeur - 50 L

## DETHCOOKS



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce Thermoplongeur Thermocook avec Sonde à Coeur est doté d'une capacité de 50 L. Sa température est réglable de 0°C à 95°C. Il est conçu en acier inoxydable, ce qui le rend robuste et assure une longévité certaine. Cet appareil convient parfaitement pour la cuisson d'aliments sous vide grâce au réchauffement dynamique de l'eau.

### 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) : 2000         |
| Capacité ( L ) : 50           |                      |                              |

### Informations Logistiques :

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