

Thermoplongeur Cuiseur Sous-Vide

ROSMARTVIDE5



FourniResto 

Découvrez notre **Thermoplongeur Cuiseur Sous-Vide**, l'outil indispensable pour une cuisson précise et maîtrisée ! Avec sa puissance de 1600 W, il vous garantit des résultats parfaits à chaque utilisation. Grâce à sa température maximum de 95°C et minimum de 5°C, vous pourrez cuire tous types d'aliments en préservant leurs saveurs et leurs nutriments. Compacte et léger avec ses dimensions de 116 mm x 128 mm x 330 mm et son poids de 4,2 Kg, cet appareil offre une capacité généreuse de 30 L pour s'adapter à vos besoins professionnels.

Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : 5	Température Maximum (°C) : 95	Longueur (mm) : 116
Profondeur (mm) : 128	Hauteur (mm) : 330	Poids (kg) : 4,2
Puissance (W) :	Capacité (L) : 30	

Informations Logistiques :

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