

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|