

Thermoplongeur 50 L

HN221136



Thermoplongeur 50 L, offrant une capacité de cuisson sous vide jusqu'à 50 litres. Doté d'une puissance de 1500 W et une plage de température de 5 à 95 °C. Conçu en acier inoxydable 18/8 pour une durabilité optimale.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 5
Température Maximum (°C) : 95	Nombre de Cuves : Aucune	Minuteur : Oui
Longueur (mm) : 71	Profondeur (mm) : 145	Hauteur (mm) : 340
Poids (kg) : 1.3	Puissance (W) : 1500	Capacité (L) : 50
Nécessite un électricien : Non	Indice de protection (IP) : IPX7	Type d'Inox : Acier Inox 18/8

Informations Logistiques :

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