

Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide DLSVC



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide** dispose d'une plage de température allant de 25°C à 99,5°C. Il se compose d'un boîtier en plastique avec collier de serrage et d'un embout en acier inoxydable 304.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Température Minimum (°C) : 25	Température Maximum (°C) : 99,5
Longueur (mm) : 85	Profondeur (mm) : 80	Hauteur (mm) : 185
Matière : Inox	Puissance (W) : 1100	Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

Largeur : 150 mm	Profondeur : 420 mm	Hauteur : 120 mm
------------------	---------------------	------------------