

Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide DLSVC



Découvrez le **Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide**, un outil professionnel incontournable pour une cuisson précise et uniforme. Avec une puissance de 1100 W et une température maximale de 99,5°C, il garantit des résultats parfaits à chaque utilisation. Sa construction en Inox AISI 304 lui assure robustesse et durabilité, pour une utilisation intensive en cuisine.

Caractéristiques Produit :

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

Informations Logistiques :

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