

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 |
|------------------|---------------------|------------------|