

Thermoplongeur Cuisson Sous Vide - 80 L

LR69592



Le **Thermoplongeur Cuisson Sous Vide - 80 L** à haute efficacité de 2300W permet une maîtrise précise de la température, réglable de 5°C à 95°C. Adapté à une capacité jusqu'à 80 litres, il assure une distribution uniforme de la chaleur, préservant la qualité et améliorant la texture des aliments. Doté d'un boîtier en acier inoxydable 18/10, il est robuste et durable. Avec une interface intuitive et portable, ce thermoplongeur est idéal pour les professionnels exigeants.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Température Minimum (°C) : 5

Température Maximum (°C) : 95

Minuteur : Oui

Puissance (W) : 2300

Capacité (L) : 80

Type d'Inox : Acier Inox 18/10

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm