

# 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 |
|------------------|---------------------|------------------|