

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Réchauffeur sous-vide



Caractéristiques techniques

Dimensions L x P x H : 130 x 260 x 380

Poids : 5 kg

Puissance : 2000 W

Voltage : 230 V

Description	Caractéristiques
<p>Réchauffeur thermorégulé de haute précision et très puissant -</p> <p>Pour la cuisson lente du sous-vide -</p> <p>Affichage digital de la température - Structur een acier inox protégée IP X3 - Profondeur de travail max 16,5 cm - Excellent fonctionnement jusqu'à 50 litres - Température de travail de 20 à 95° avec précision de +/- 0,3° - Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec - Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension ou surchauffe - Ventilateur de circulation pour favoriser un excellent mélange - Poignée en acier inox pour le transport - Cuve en acier inox en option : bac gastro GN1/1 h 20, capacité 27 litres - Avec couvercle et poignées</p> <p>Dimensions 360 x 565 x 230 Prix : 231,2 € HT</p>	<p>Puissance (kW) 2</p> <p>Référence constructeur SOC1000SI</p> <p>Températures 40°C à + ou - 115°C</p> <p>Type de branchement Monophasé</p> <p>Puissance totale (kW) 2</p> <p>Dimensions extérieures 130 x 260 x 380</p> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>
<p>Autres informations</p> <p>Dimensions L x P x H : 130 x 260 x 380</p> <p>Poids : 5 kg</p> <p>Puissance : 2000 W</p> <p>Voltage : 230 V</p>	