

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
Réchauffeur thermorégulé de haute précision et très puissant -Pour la cuisson lente du sous-vide - 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 Dimensions 360 x 565 x 230 Prix : 231,2 € HT Autres informations Dimensions L x P x H : 130 x 260 x 380 Poids : 5 kg Puissance : 2000 W Voltage : 230 V	Référence constructeur
	SOC1000SI
	Capacité (en l)
	80
	Hauteur (mm)
	380
	Largeur (mm)
	130
	Type de branchement
	Monophasé
	Puissance totale (kW)
	2
	Dimensions extérieures (en mm)
	130 x 260 x 380
	Garantie 1 an sur les pièces incluse