

# Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide - 56 L

## HN222546



**H E N D I**

Tools for Chefs

Présentation du produit : \*\*Thermoplongeur Cuiseur Sous Vide - 56 L\*\* Ce thermoplongeur HENDI Mastervide, d'une capacité de 56 litres, excelle dans l'art de la cuisson sous vide. Doté d'une résistance de 2000 W, il préchauffe rapidement l'eau et maintient une température précise à 0,1°C près, allant jusqu'à 95°C. Sa conception en inox assure durabilité et facilité d'entretien, tandis que sa précision et sa puissance garantissent des résultats culinaires de haute qualité et une saveur inégalée.

### Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Longueur (mm) : 137	Profondeur (mm) : 215
Hauteur (mm) : 361	Poids (kg) : 3.5	Puissance (W) : 2000
Matière : Inox	Capacité (L) : 56	

### Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------