

Thermo-plongeur iVide 2.0

HN222645



Ce Thermo-plongeur iVide 2.0 est connecté pour calculer le temps et la température parfaite de votre cuisson sous vide. Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 20 L d'eau.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V

Température Minimum (°C) : 25

Température Maximum (°C) : 90

Hauteur (mm) : 330

Poids (kg) : 0.83

Puissance (W) : 750

Informations Logistiques :

Largeur : 150 mm

Profondeur : 380 mm

Hauteur : 110 mm