

Thermo-plongeur iVide 2.0

HN222645



Ce **Thermo-plongeur iVide 2.0** est connecté pour calculer le temps et la température parfaite d 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
------------------	---------------------	------------------