

01.267003.01.001

Cuiseur sous vide thermoplongeur

IPX7 Etanche - Précision de 0,1°C

Ce cuiseur sous vide thermoplongeur Princess vous permet d'obtenir une qualité de cuisson professionnelle chez vous. Clippez-le sur le bord de votre casserole, mettez vos aliments dans un sac fermé et réglez la minuterie & la température. Un vrai délice !

Indice IP	IPX7
Contrôleur de température intelligent	Oui
Haute précision	Oui, 0.1 °C
Plage de température	25-95 °C
Affichage digital	Oui
Minuterie digitale	Oui
Minuterie réglable avec signal	Oui
Signal de fin de cuisson	Oui
Arrêt automatique en cas de fonctionnement à sec	Oui
Indicateur de niveau d'eau	Oui
Cordon d'alimentation	1,06 m
Puissance	1200 W



Caractéristiques logistiques - Code intrastat: 85161080

UVC: Hauteur x Largeur x Longueur (cm): 43 x 10 x 15,5 | Code EAN: 8713016073464 | Poids brut (kg): 1,58 | Poids net (kg): 1,35

PCB: hauteur x Largeur x longueur (cm): 44,8 x 31,8 x 32,6 | Code EAN: 8713016073471 | Poids brut (kg): 10

Quantité: Par PCB : 6 | Par palette: 300 | Palettisation (Hi) x Palettisation (Ti): 1 x 25 | Container 20' / Container 40' / Container HQ: 3648 / 7560 / 8736

