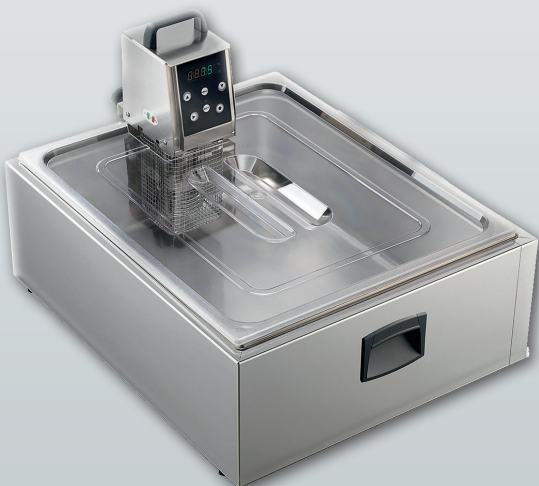


# THERMOPLONGEURS

- + Idéal pour la cuisson basse température des produits sous vide en poches
- + Capacité de chauffe jusqu'à 50 litres d'eau
- + Structure, résistance de chauffe et agitateur tout inox

- **Construction tout inox avec poignée intégrée.**
- **Résistance et agitateur en inox faciles à détartrer.**
- Partie chauffante immerse dans une hauteur d'eau de 165 mm MAXI.
- Réglage digital de la température de consigne précis à 0,3°C.
- Température contrôlée en 3 points par sondes inox.
- **Fonction économie d'énergie avec interrupteur automatique.**
- 5 programmes de cuissons personnalisables.
- Mise sous tension et commandes avec protection électrique **CE**.



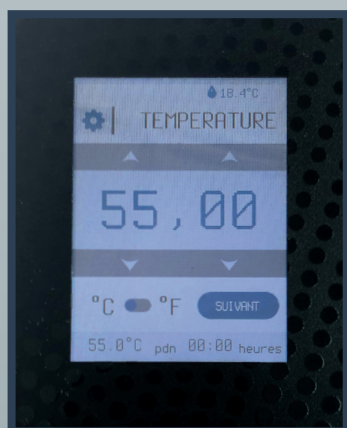
SOMMAIRE



DESIGNATION	DIM. (L x p x h)	TEMPERATURE	TENSION / PUISSANCE	POIDS
THERMO P	130 x 260 x 380	Plage 20°C - 100°C	<b>230 V MONO / 2000 W</b>	4,5 kg
THERMO P + BAC GN 1/1 + COUVERCLE	360 x 565 x 380	Plage 20°C - 100°C	<b>230 V MONO / 2000 W</b>	8 kg
THERMO P + BAC GN 2/1 + COUVERCLE	530 x 650 x 380	Plage 20°C - 100°C	<b>230 V MONO / 2000 W</b>	13 kg

- + Idéal pour la cuisson basse température des produits sous vide en poches
- + Capacité de chauffe jusqu'à 30 litres d'eau
- + Structure, résistance de chauffe et agitateur tout inox

- **Construction tout inox.**
- **Résistance et agitateur en inox faciles à détartrer.**
- Partie chauffante immerse dans une hauteur d'eau de 180 mm MAXI.
- Réglage par écran tactile de la température de consigne précis à 0,2°C.
- Température contrôlée par sonde inox.
- **Fonction bluetooth avec programmes de cuisson personnalisables.**
- Mise sous tension et commandes avec protection électrique **CE**.



DESIGNATION	DIM. (L x p x h)	TEMPERATURE	TENSION / PUISSANCE	POIDS
THERMO P ROW	90 x 160 x 355	Plage 20°C - 100°C	<b>230 V MONO / 1100 W</b>	2,2 kg