

VAC-STAR[®]

Thermoplongeur SousVideChef II



Propriétés

- Grand écran
- Alarme et protection en cas de manque d'eau
- Fonction horloge de 1 min. à 99 h
- Grille de protection en acier fin
- Volet de service
- Protection de surcharge
- Affichage au choix en °C ou °F
- Précision ± 0.05 °C
- Echelle de températures : jusqu'à 99 °C
- Simple d'utilisation
- 100% fabriqué en UE

Données techniques

- Réglage PID
- 1300 Watt
- Capacité max. 40 litres
- Puissance de pompe 16 l/min.
- Voltage 230 Volt, 50 Hz
- Poids 2.5 kg
- Dimensions 360x100x160 mm

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse[®]

CH/UE

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl I/BE
Tél. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com • info@hugentobler.com