



GRANDE PRÉCISION

THERMO-PLONGEUR VACOOK

- Cuisson précise des aliments sous-vide, régénération des plats cuisinés sous-vide en toute sécurité.
- Chauffe rapidement l'eau et assure une température homogène et stable.
- Auto-protection avec arrêt si manque d'eau.
- 10 programmes pré-enregistrés.
- Sonde externe de série.
- Adaptable sur bac gastronomique jusqu'à 50 Litres et H mini 165 mm de profondeur.
- Température maximum : 95°C, précision de régulation +/- 0,1°C.
- Minuterie 99 heures.
- Structure inox étanche, grille de protection de la résistance.
- Puissance variable de 1650 à 2100 W
- Fonctionnement 230 volts monophasé / 50/60Hz.

L mm	L mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
130	260	370	4,5	120735	

Sonde de rechange + câble

120739



COUVERCLE POUR THERMOPLONGEUR

En inox. Encoche : 170 x 155 mm

Format	L mm	L mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	748901	

BAC GN 1/1 CRISTAL+

-40-90
°C

C.L.	L mm	L mm	P mm	Code	Prix HT
23,5	530	325	200	751120	



MADE IN FRANCE



COMPACT

THERMOPLONGEUR CHEF

Avantages :

- Facilité d'utilisation
- Livré avec mallette de transport et stockage

Caractéristiques :

Corps en matériau composite.
Température maximum +95°C.
Précision de régulation : ± 0,6°C.
Puissance : 1100 W

Autoprotection en cas de manque d'eau.

Adaptable sur bac GN ou récipient de cuisson rond jusqu'à 30 litres (H mini : 200 mm).

Livré avec mallette de transport, livret de recettes et guide de températures.

L mm	H mm	Poids Kg	V	Hz	Code	Prix HT
98	359	5,78	220-240	50/60	120751	

