



befor

technitrans

**THERMOPLONGEUR
MLE 58**

BEFOR THERMOPLONGEUR 58

Les thermoplongeurs permettent de cuisiner des aliments emballer sous vide.
Le modèle BEFOR TH. 58 convient parfaitement à des cuisiniers professionnels
mais aussi à des amateurs éclairés.



Caractéristiques Générales

- Construction en acier inox
- Alarme de détection d'évaporation de l'eau
- Equipé d'une minuterie
- Grille de protection de la résistance
- Flotteur de détection de niveau d'eau qui émet un signal sonore et arrête l'appareil
- Machine équipée d'un ventilateur intérieur afin d'éviter l'entrée d'humidité dans l'appareil

Caractéristiques techniques

- Plage de température de +20° à 100°
- Précision 0,1°C
- Puissance 2KW
- Puissance Pompe 15l / mn
- Poids 3,3 Kg
- Minuterie 0-100 h
- Tension d'utilisation : 230 V mono. + terre



Caractéristiques techniques

- Plage de température de +20° à 100°
- Cuve 58 l
- Dimensions de la cuve 530 x 697 x 240 mm
- Précision 0,1°C
- Puissance 2KW
- Puissance Pompe 15l / mn
- Poids 3,3 Kg
- Minuterie 0-100 h
- Tension d'utilisation : 230 V mono. + terre
- Poids 29,5 kg



CPSRSL OCEAN INDIEN

0262 346 054
info@cpsrsl.fr

CPSRSL ANTILLES

0696 029 813
support.antilles@cpsrsl.fr



CPSRSL

Un temps d'avance !

www.cpsrsl.fr