

Réchauffeur inox pour fango-paraffine - 28 litres

Codes produits :

Référence 253264

caractéristiques du produit :

Contenance: 28 L
Longueur: 60 cm
Largeur: 37 cm
Hauteur: 39 cm
Matière: Inox
Alimentation: Secteur



Description brève du produit :

Réchauffeur inox 28 L pour fango-paraffine avec système bain-marie. Température réglable (50-65°C), stérilisation jusqu'à 90°C, panneau de commande intuitif.

Description du produit :

Optimisez la préparation de votre **fango-paraffine** avec ce **réchauffeur en inox de 28 L**, conçu pour une chauffe homogène et maîtrisée grâce à son système bain-marie. Son panneau de commande intuitif inclut un interrupteur, un thermostat réglable, des lampes témoins et un indicateur de température pour un contrôle précis. Doté d'un couvercle et d'une plage de température de travail de 50 à 65°C, il permet également une stérilisation jusqu'à 90°C. Idéal pour les professionnels de la rééducation et du bien-être.

NB : la cuve est vendue seule, sans le chariot roulant présent sur certaines photos.

Les équipements du réchauffeur fango-paraffine



Couvercle avec poignée

Pour maintenir la chaleur à l'intérieur de la cuve et l'ouvrir facilement en cas de besoin, pour sortir vos fango-paraffine.



Panneau de commande intuitif

Équipé d'un interrupteur, un thermostat réglable électroniquement, des lampes témoins et un indicateur de température pour contrôler précisément la chauffe.



Outil professionnel

Cette cuve offre une température de travail idéale entre 50 et 65°, et une température de stérilisation jusqu'à 90°. Avec une capacité de 27L.

Les caractéristiques du réchauffeur inox pour fango-paraffine

- Capacité : 28L.
- Dimensions : 60 x 37 x 39 cm.
- Matière : inox.
- Alimentation : secteur 230V~ 50/60Hz.
- Consommation : 800 W - CE.

NB : la cuve est vendus seule, sans le chariot roulant présent sur certaines photos.

Attributs du produit :