



Cyrkulator do gotowania sous vide, P 1.5 kW Stalgast 691100

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 691100

Cechy produktu

Szerokość (mm): 145

Głębokość (mm): 115

Wysokość (mm): 325

Waga (kg): 1.9

Moc elektryczna (kW): 1.5

Napięcie (V): 230

Zasilanie: prąd

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA SOUS VIDE

Cyrkulator do gotowania sous vide 1.5 kW z regulacją temperatury co 0.1°C

Cyrkulator do gotowania sous vide 1.5 kW to urządzenie przeznaczone do gotowania w kąpieli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze. Model został wyposażony w rozwiązania wspierające stabilność parametrów pracy oraz czytelną obsługę.

Regulacja temperatury co 0.1°C, duży wyświetlacz oraz wmontowana pompka umożliwiają precyzyjne prowadzenie procesu i równomierną cyrkulację wody.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

MOC

1.5 kW

NAPIĘCIE

230 V

DOKŁADNOŚĆ REGULACJI

co 0.1°C

STABILNOŚĆ TEMPERATURY

-0.1°C do +0.2°C

WYMIARY

145 × 115 × 325 mm

WAGA

1.9 kg

FUNKCJONALNOŚĆ

Cechy istotne w precyzyjnym gotowaniu

- gotowanie w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- stabilność temperatury w zakresie -0.1°C do $+0.2^{\circ}\text{C}$
- regulacja temperatury co 0.1°C
- duży wyświetlacz ułatwia odczyt wskazań
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody

MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

Dopasowanie do stanowiska pracy

- do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach

WYMIARY I ZASILANIE

Parametry fizyczne

- szerokość: 145 mm

- głębokość: 115 mm
- wysokość: 325 mm
- waga: 1.9 kg
- napięcie: 230 V
- moc elektryczna: 1.5 kW

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	gotowania sous vide
----------------	---------------------

Zasilanie	
-----------	--

Napięcie	
----------	--

Moc elektryczna	
-----------------	--

Stabilność temperatury	
------------------------	--

Regulacja temperatury	
-----------------------	--

Szerokość	
-----------	--

Głębokość	
-----------	--

Wysokość	
----------	--

Waga	
------	--

Wybierz precyzyjne gotowanie sous vide do swojej kuchni

Postaw na urządzenie z dokładną regulacją, stabilną temperaturą i równomierną cyrkulacją wody.