

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
Marka: Stalgast

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

2.25 kg

FUNKCJONALNOŚĆ

Cechy istotne w precyzyjnym gotowaniu

- **gotowanie w kąpieli wodnej** przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- **stabilność temperatury w zakresie -0.1°C do +0.2°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:** 2.25 kg
- **napięcie:** 230 V
- **moc elektryczna:** 1.5 kW

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	Urządzenie do gotowania sous vide
Zasilanie	Prąd
Napięcie	230 V
Moc elektryczna	1.5 kW
Stabilność temperatury	±0.2°C
Regulacja temperatury	0.1°C
Szerokość	145 mm
Głębokość	115 mm
Wysokość	325 mm

Waga	2,5 kg

Wybierz precyzyjne gotowanie sous vide do swojej kuchni

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