



CYRKULATOR ZANURZENIOWY ACUVIDE™ 1000 HSV1000-CE Hamilton Beach Commercial

Producent: Hamilton Beach Commercial

Nr referencyjny: HSV1000-CE

Cechy produktu

Oznaczenia poziomu wody -W przypadku gdy poziom wody jest zbyt wysoki lub zbyt niski usłyszysz alarm dźwiękowy, a sprzęt automatycznie się wyłączy. Obudowę ze stali nierdzewnej -można zdjąć z urządzenia i umieścić w zmywarce. Konstrukcja IPX7 -zapobiega usterkom w razie przypadkowego upuszczenia do wody. W połączeniu z pakowarkami komorowymi z linii PrimaVac™ stanowi kompletne rozwiązanie do komercyjnego gotowania sous vide. Regulowany zegar – do 99 godzin gotowania. Cykl czyszczenia i przypomnienie - usuwa zwapnienie, aby zapewnić prawidłowe działanie pompy cyrkulacyjnej. Czytelny wyświetlacz z elementami sterującymi touchpada -górną liczbę wskazuje temperaturę wody w granicach jednej dziesiątej stopnia, a dolną liczbę pokazuje pozostały czas gotowania w godzinach i minutach. Elementy sterujące touchpada są umieszczone równo z powierzchnią urządzenia, co ułatwia jego czyszczenie. To urządzenie ma również cykl czyszczenia i przypomnienie, aby usunąć zwapnienia, co pozwala utrzymać najlepszą wydajność cyrkulatora. Wyświetla temperaturę w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza z dokładnością do 0,1°. Regulowany zacisk -łatwo mocuje cyrkulator do pojemników o różnych wysokościach. Nie są potrzebne żadne dodatkowe narzędzia. Cyrkulator strumienia wody -ciągle miesza podgrzaną wodę (ogrzewa do 95°C) w celu jednolitego gotowania. Pompa o mocy 1200 W utrzymuje nawet 30 litrów wody w równej, stałej temperaturze.