



**Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide
MASTERVIDE, 56L, 230V/2000W, 137x215x361mm
HENDI 222546**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222546

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 137

Szerokość (mm): 215

Wysokość (mm): 361

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 95

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 56

Maksymalna objętość (l): 56

Stopniowanie: 0.01

Waga netto (kg): 3.5

Moc wejściowa (W): 2000

Minutnik: 99

Jednostka stopniowania: °C

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania metodą sous vide HENDI Mastervide to doskonałe narzędzie, które szybko i efektywnie nagrzewa się do pożądanej temperatury.

Czujniki utrzymują stabilną temperaturę z dokładnością do 0,1°C, zapewniając, że każdy produkt zostanie ugotowany perfekcyjnie i z zachowaniem pełnych walorów smakowych. Temperaturę można ustawić do 95°C, a timer do 99 godzin, zapewniając wszystko, co potrzebne do gotowania metodą sous vide.

Wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.

Zaprojektowany tak, aby pasował do każdego okrągłego lub kwadratowego pojemnika/patelni o minimalnej głębokości 15 cm.

Nadaje się do pojemników do maksymalnej pojemności do 56 litrów.

Ustawianie temperatury i czasu na łatwym w obsłudze panelu sterowania.

Niezwykle precyzyjny system kontroli temperatury – możliwość ustawienia od 5°C do 95°C ze wzrostem co 0,1°C.

Timer można ustawić w zakresie od 1 minuty do 99 godzin w odstępach co 1 minutę.

Szybkie nagrzewanie dzięki elementowi grzewczemu o mocy 2000 W.

Śmigło pracuje w sposób ciągły, aby zapewnić stabilną temperaturę wody w całym zbiorniku.

Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody wyłącza urządzenie w przypadku zbyt małej ilości wody.

Czujnik temperatury zapobiega przeciążeniu i przegrzaniu.