

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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222546

Cechy produktu

Długość (mm): 137
Szerokość (mm): 215
Wysokość (mm): 361
Waga netto (kg): 3.5
Moc wejściowa (W): 2000
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 56
Maksymalna objętość (l): 56
Temperatura min. (°C): 5
Temperatura max. (°C): 95
Panel sterowania: Cyfrowy
Element grzewczy : Grzałka
Minutnik: 99
Stopniowanie: 0.01
Jednostka stopniowania: °C

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.