



Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 30, 30L, czarny, 220-240V/1200W, 70x120x330mm HENDI 221129

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221129

Cechy produktu

Długość (mm): 70

Szerokość (mm): 120

Wysokość (mm): 330

Kolor: czarny

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 90

Napięcie (V): 220-240

Objętość użytkowa (l): 30

Długość przewodu (mm): 800

Stopniowanie: 0.1

Waga netto (kg): 0.82

Moc wejściowa (W): 1200

Minutnik: 100

Jednostka stopniowania: °C

Materiały: Stal nierdzewna

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide firmy HENDI pomaga podkreślić smaki potraw poprzez długie gotowanie, przy czym ich wartości odżywcze są zachowane dzięki precyzyjnej i dokładnej kontroli temperatury. Idealny do przygotowywania różnego rodzaju składników, które wymagają zawsze jednakowo wysokiej jakości rezultatów osiągniętych metodą gotowania sous vide.

Korpus wykonany z PPO.

Element grzewczy wykonany ze stali nierdzewnej.

Nadaje się do pojemnika o pojemności 30 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.

Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).

Zakres temperatury: od 5°C do 90°C (regulacja co 0,1°C).

Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.

Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.

Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.