

# Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 30, HENDI, 30L, czarny, 230V/1200W, 70x120x330mm HENDI 221129

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221129

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 70 |
| Szerokość (mm): 120 |
| Wysokość (mm): 330 |
| Waga netto (kg): 0.82 |
| Moc wejściowa (W): 1200 |
| Napięcie (V): 230 |
| Długość przewodu (mm): 800 |
| Objętość użytkowa (l): 30 |
| Temperatura min. (°C): 5 |
| Temperatura max. (°C): 90 |
| Inne kolory: czarny |
| Panel sterowania: Cyfrowy |
| Minutnik: 100 |
| Stopniowanie: 0.1 |
| Jednostka stopniowania: °C |

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 osiąganych 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.