

Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 50, HENDI, 50L, 230V/1500W, 71x145x340mm HENDI 221136

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221136

Cechy produktu

Długość (mm): 71
Szerokość (mm): 145
Wysokość (mm): 340
Waga netto (kg): 1.8
Moc wejściowa (W): 1500
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1180
Objętość użytkowa (l): 50
Temperatura min. (°C): 5
Temperatura max. (°C): 95
Element grzewczy : Grzałka
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 ze stali nierdzewnej AISI 304.
Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości.
Nadaje się do pojemników o pojemności 50 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 95°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.