

Urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze, Caldolux, GN 1/1, P 0.76 kW Spidocook 920030

Producent: Spidocook

Nr referencyjny: 920030

Cechy produktu

Szerokość (mm): 436
Głębokość (mm): 685
Wysokość (mm): 440
Waga (kg): 24
Moc elektryczna (kW): 0.76
Napięcie (V): 230
Częstotliwość(Hz): 50
Materiał wykonania: stal nierdzewna

- urządzenie do gotowania w niskiej temperaturze
- idealne rozwiązanie do pieczeni, BQ, sous-vide i wolnego gotowania
- długa, delikatna obróbka termiczna ogranicza utratę masy i poprawia jego teksturę
- funkcja hold (utrzymanie temperatury) do 100°C automatycznie przechodzi z fazy pieczenia do podtrzymania temperatury do 10 h z timerem lub ciągła praca
- sonda rdzenia
- cyfrowy panel sterowania
- pojemność 3 x GN 1/1, odstęp między poziomami ~ 67 mm