

Link do produktu: <https://bykmiaciak.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-sous-vide-80-2300-w-80-l-p-11608.html>



Hendi Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 80 2300 W 80 l

Cena brutto	1 586,47 zł
Cena netto	1 289,81 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	BK-015282
Kod producenta	221143
Kod EAN	8711369221143

Opis produktu

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.

Cechy produktu:

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości, łatwy do zdemontowania w celu szybszego osuszenia.
- Nadaje się do pojemników o pojemności 80 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
- Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
- Zakres temperatury: od 5deg C do 95deg C (regulacja co 0,1deg C).
- Możliwość przełączania jednostki temperatury między deg C a deg F.
- Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
- Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.

Parametry techniczne:

- Marka - **Hendi**
- Napięcie **220-240 V**
- Moc - **2300 W**
- Panel sterowania - **Cyfrowy**
- Materiał - **Stal nierdzewna 18/8**
- Stopień ochrony IP - **IPX7**
- Element grzewczy - **Grzałka**
- Zakres temperatur - **5-95deg C**
- Objętość użytkowa - **80 l**
- Wymiary - **155 x 175 x 319 mm**
- Waga - **3 kg**

W zestawie:

- Cyrkulator zanurzeniowy

Oznaczenia produktu: MPN: 221143; EAN: 8711369221143.