Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 16:01

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/cyrkularor-bemarowy-sous-vide-urzadzenie-do-gotowania-w-niskich-temperaturach-p-21278.html



Cyrkularor bemarowy sous-vide urządzenie do gotowania w niskich temperaturach

Cena brutto	**2 990,00 zł**
Cena netto	**2 430,89 zł**
Numer katalogowy	**691250**
Producent	**Stalgast**
Głębokość - D	**429 mm**
Wysokość - H	**277 mm**
zasilanie	**prąd**
Temperatura min.	**5 °C**
Temperatura max.	**99 °C**
Waga - M	**7.5 kg**
Pojemność - V	**4.5 l**
Marka	**Stalgast**
Moc elektryczna	**2 kW**
Napięcie - U	**230 V**
Szerokość - W	**568 mm**

Opis produktu

- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- duży elektroniczny wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych
- stojak na worki w komplecie z urządzeniem
- komora cyrkulatora opróżniana za pomocą kranu