

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
Waga - M	7.5 kg
Temperatura min.	5 °C
zasilanie	prąd
Głębokość - D	429 mm
Napięcie - U	230 V
Marka	Stalgast
Pojemność - V	4.5 l
Temperatura max.	99 °C
Wysokość - H	277 mm
Szerokość - W	568 mm
Moc elektryczna	2 kW

Opis produktu

- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C
- wmontowana pompka umożliwi 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