

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/cyrkulator-temperatury-polyscience-chef-series-do-gotowania-sous-vide-p-24829.html>



Cyrkulator temperatury Polyscience® chef series do gotowania Sous-Vide

Cena brutto **3 399,15 zł**

Cena netto **2 763,54 zł**

Numer katalogowy **25559**

Kod producenta **225608**

Producent **Hendi**

napięcie **230**

wymiary **98x187x(H)359**

moc **1100**

Opis produktu

- Cyrkulacja wody zapewnia maksymalną powtarzalność (w porównaniu z urządzeniami bez mieszania)
- Mocowanie za pomocą klamry umożliwia zastosowanie w praktycznie każdym garnku oraz pojemniku GN
- Najlepsza wydajność osiągnięta w naczyniach o pojemności do 45 litrów
- Temperatura pracy od 20°C do 95°C, dokładność 0,05°C
- Czas można ustawić na maksymalnie 99 godzin
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody
- Sterowanie poziomem cyrkulacji cieczy możliwe za pomocą łatwo regulowanego wylotu wody z pompy
- Maksymalny przepływ wody 12 litrów na minutę
- Sterowanie temperaturą umożliwia szybkie ustawienie lub regulację temperatury gotowania potrawy
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem
- Odłączane przewody zasilania, w zestawie wtyczka brytyjska i europejska