

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-smartvide-1180000-p-8065.html>



Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide „SmartVide” 1180000

Cena brutto	4 440,19 zł
Cena netto	3 609,91 zł
Numer katalogowy	23090
Kod producenta	1180000
Producent	Hendi
napięcie	230
waga	4,1
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	56 l GN 2/1 x (H) 200
wymiary	124x140x(H)360
moc	2
model	SmartVide 8 Plus
Zakres temperatury	5-95 0C

Opis produktu

Urządzenie SmartVide jest przenośne – dzięki ergonomicznemu uchwytowi można bezproblemowo przełożyć cyrkulator z jednego naczynia do drugiego. Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzenie wymaga krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu. Grzałka i pompa wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewniają trwałe i bezproblemowe działanie przez wiele lat. Wodoodporny, kolorowy, 3,5” wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas gotowania, pozostały czas, temperaturę rzeczywistą oraz temperaturę zadaną jak również informacje o błędach. Dokładność odczytu: 0,01 C °. Timer/gradacja: od 1 min do 99 h/1 mm.