

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-smartvide-p-7105.html>



## Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide „SmartVide”

Cena brutto	<b>2 663,69 zł</b>
Cena netto	<b>2 165,60 zł</b>
Numer katalogowy	<b>23088</b>
Kod producenta	<b>1180040</b>
Producent	<b>Hendi</b>
moc	<b>1,6</b>
model	<b>SmartVide 4</b>
Zakres temperatury	<b>5-95 0C</b>
wymiary	<b>116x128x(H)330</b>
waga	<b>3,1</b>
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	<b>28 l GN 1/1 x (H)200</b>
napięcie	<b>230</b>

### 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.