

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

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.