

Dane aktualne na dzień: 11-06-2026 06:38

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/ivide-cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vidé-p-7072.html>

## Ivide cyrkulator zanurzeniowy Do gotowania sous-vidé

Cena brutto	<b>562,06 zł</b>
Cena netto	<b>456,96 zł</b>
Numer katalogowy	<b>22631</b>
Kod producenta	<b>224076</b>
Kod EAN	<b>8711369224076</b>
Producent	<b>Hendi</b>
moc	<b>800</b>
napięcie	<b>230</b>
wymiary	<b>98x158x(H)350</b>

### Opis produktu

- Wodoodporna obudowa o współczynniku szczelności IPX7- System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fiz wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiającą użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy- Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 20 litrów wody.- Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy