

Dane aktualne na dzień: 22-04-2026 14:03

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/urządzenie-do-gotow-sous-vide-sv-g16l-p-26399.html>

Urządzenie do gotow. Sous Vide SV G16L

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto | 2 054,10 zł |
| Cena netto | 1 670,00 zł |
| Numer katalogowy | 115131 |
| Kod EAN | 4015613675008 |
| Producent | Bartscher |

Opis produktu

| | |
|--|---|
| Wyświetlacz cyfrowy | Tak |
| Zakres temperatury do | 90 °C |
| Ochrona przed suchym cyklem | Tak |
| Sterowanie | Elektronicznie |
| Wysokość komory | 200 mm |
| Napięcie | 220-240 V |
| Nadaje się do pracy ciągłej w użytku komercyjnym | Tak |
| Regulacja temperatury | W odstępach co 0,1 °C |
| Głębokość komory | 330 mm |
| Timer | Tak |
| Moc przyłączeniowa | 2 kW |
| Ilość komór | 1 |
| Zakres temperatury od | 25 °C |
| W zestawie | uchwyt / stojak na worek próżniowy |
| Pojemność komory | 16 l |
| Lampka kontrolna | - |
| Materiał | Stal szlachetna |
| Szerokość komory | 300 mm |
| Wielkość komory, format GN | - |
| Częstotliwość | 50 Hz |
| Właściwości | funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu ,Programowalne ustawianie czasu z dokładnością do 1 minuty ,timer akustyczny |
| Ważna wskazówka | - |
| Szerokość | 345,00 mm |
| Wysokość | 317,00 mm |
| Głębokość | 400,00 mm |