

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/cyrkulator-bemarowy-sous-vide-p-22248.html>



Cyrkulator bemarowy sous-vide

Cena brutto	1 707,30 zł
Cena netto	1 388,05 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	691250
Kod producenta	691250
Producent	Stalgast

Opis produktu

Cyrkulator bemarowy sous-vide

- Posiada regulację temperatury co 0,1°C
- Zapewnia stabilność temperatury w zakresie do 0.1°C
- Wmontowana pompa umożliwia równomierną cyrkulację wody
- Duży elektroniczny wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- Zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- Duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych
- Stojak na worki w komplecie z urządzeniem
- Komora cyrkulatora opróżniana za pomocą kranu
- Pojemność min 14 l, max 24 l
- Napięcie - U (V) 230
- Marka Stalgast
- Moc elektryczna (kW) 2
- Temperatura min. (°C) 5
- Temperatura max. (°C) 99

Wysokość - H (mm) 277
 Głębokość - D (mm) 429
 Szerokość - W (mm) 568