

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/cyrkulator-do-gotowania-bartscher-sous-vide-sv-st15l-p-19661.html>



Cyrkulator Do Gotowania - Bartscher - Sous-vide SV ST15L

Cena brutto	535,30 zł
Cena netto	435,20 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	115133
Kod producenta	115133
Producent	BARTSCHER

Opis produktu

Cyrkulator do gotowania sous-vide SV ST15L

- Materiał Stal szlachetna, tworzywo sztuczne
- Zakres temperatury od 20 °C
- Zakres temperatury do 95 °C
- Regulacja temperatury elektronicznie, z dokładnością do 0,5 °C
- ustawianie czasu 1 minuta - 59 godzin i 59 minut
- Interwały ustawienia czasu 1 min.
- Przystosowane do garnki, głębokość: min. 190 mm
- ilość wody maks.: 15 litrów
- Timer tak
- Wyświetlacz cyfrowy tak
- Ochrona przed suchym cyklem tak
- Sterowanie Elektronicznie
- Właściwości funkcja Memory, sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- Nadaje się do pracy ciągłej w użytku komercyjnym tak
- Moc przyłączeniowa 1.3 kW
- Napięcie 220-240 V
- Częstotliwość 50/60 Hz

szerokość 68 mm
głębokość 135 mm
wysokość 375 mm
waga 1.1 kg