

Cyrkulator do gotowania sous-vide 1,5kW, Stalgast, 691100

kod produktu: 691100

kategoria: Produkty do nowych technologii > Sous vide



Producent: STALGAST

Cena netto: **995,00 zł**

Cena brutto: 1 223,85 zł

Kod QR:



Cyrkulator do gotowania Sous Vide - STALGAST.

691100 Cyrkulator do gotowania sous vide to idealne wyposażenie lokali gastronomicznych.

Cyrkulator do gotowania Sous Vide parametry:

Waga - M: 1.9 kg

Wysokość - H: 325 mm

Głębokość - D: 115 mm

Szerokość - W: 145 mm

Napięcie - U: 230 V

Zasilanie: prąd

Moc elektryczna: 1.4 kW

Cyrkulator do gotowania Sous Vide opis:

- idealny do gotowania w kąpeli wodnej przy dokładnie kontrolowanej temperaturze
- grzałka: 1,4 kW
- zapewnia stabilność temperatury w zakresie -0,1°C do +0,2°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu

- **wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody**
- **do mocowania w pojemnikach o różnych wymiarach**

Transport

GRATIS!!