

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-mastervide-2000-w-p-56564.html>



Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide MASTERVIDE 2000 W

Cena	4 371,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	1025767
Kod producenta	1025767
Kod EAN	8711369222546

Opis produktu

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide MASTERVIDE 2000 W

Cyrkulator zanurzeniowy MASTERVIDE to doskonałe narzędzie dla pasjonatów gotowania sous vide. Dzięki temu cyrkulatorowi możesz precyzyjnie kontrolować temperaturę, co pozwala na uzyskanie wyjątkowych smaków i doskonałej jakości potraw.

Korzyści:

- Precyzyjne gotowanie z dokładnością do 0,1°C.
- Możliwość ustawienia temperatury w zakresie od 5°C do 95°C.
- Timer o maksymalnym czasie pracy do 99 godzin, co umożliwia elastyczne planowanie gotowania.

Cechy:

- Moc 2000 W pozwala na podgrzewanie wody w pojemnikach o maksymalnej pojemności 56 litrów.
- Łatwy w obsłudze cyfrowy panel sterowania.
- Obsługuje pojemniki o głębokości od 15 cm.
- Wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
- Bezpieczeństwo użytkowania zapewnia system zabezpieczeń przed niskim poziomem wody oraz przeciążeniem.

Parametry techniczne:

- **Nr katalogowy:** 1025767
- **EAN:** 8711369222546
- **Moc wejściowa:** 2000 W
- **Napięcie:** 230 V
- **Maksymalna pojemność:** 56 l
- **Zakres temperatury:** 5 - 95 °C
- **Stopniowanie:** 0.01 °C
- **Waga:** 4 kg

W zestawie:

- Cyrkulator zanurzeniowy