

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-smartvide-5-1600-w-p-56565.html>



Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide 5 1600 W

Cena	4 571,26 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1025769
Kod producenta	1025769
Kod EAN	8435561004334

Opis produktu

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide 5 to profesjonalne urządzenie gastronomiczne o mocy 1600 W, które idealnie sprawdzi się w każdej kuchni. Dzięki innowacyjnej metodzie gotowania w niskiej temperaturze, zachowuje naturalne walory smakowe i odżywcze potraw. Urządzenie wyposażone jest w wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT, który umożliwia bieżące monitorowanie temperatury oraz czasu gotowania. Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem oraz łącze Bluetooth pozwala na łatwe zarządzanie cyrkulatorem za pomocą aplikacji. Cyrkulator obsługuje naczynia o maksymalnej pojemności 30 l i posiada precyzyjny termostat, który umożliwia regulację temperatury co 0,01°C. Timer oferuje różne tryby pracy, w tym praca ciągła oraz z zadaniem czasem. W zestawie znajduje się torba do bezpiecznego transportu urządzenia, co czyni go idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnej gastronomii.

- **Maksymalna pojemność:** 30 l
- **Zakres temperatury:** 5 - 95 °C
- **Wymiary:** 116 mm (długość) x 330 mm (wysokość) x 128 mm (szerokość)
- **Waga:** 3,5 kg
- **Materiał:** Stal nierdzewna, Poliamid/Nylon
- **Programowalny:** Tak
- **EAN:** 8435561004334
- **SKU:** 1025769
- **MPN:** 1025769