



**Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide  
SmartVide 9 , srebrny, 230V/2000W, 124x140x360mm  
Sammic 1180140**

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1180140

**Cechy produktu**

Długość (mm): 124

Szerokość (mm): 140

Wysokość (mm): 360

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 95

Stopniowanie: 0.01

Maksymalna pojemność (l): 56

Moc wejściowa (W): 2000

Konstrukcja i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej  
Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l  
Wydajny silnik o mocy 2000 W  
Waga netto: 4,2 kg  
Torba do bezpiecznego transportu urządzenia w zestawie (1180085)  
Pojemnik izolowany GN 2/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide 9 do nabycia osobno (1180065)