



**Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide
SmartVide 5, srebrny, 230V/1600W, 116x128x330mm
Sammic 1180100**

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1180100

Cechy produktu

Długość (mm): 116

Szerokość (mm): 128

Wysokość (mm): 330

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 95

Stopniowanie: 0.01

Maksymalna pojemność (l): 30

Moc wejściowa (W): 1600

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt wykonane z poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 30 l
- Wydajny silnik o mocy 1600 W
- Waga netto: 3,1 kg
- Torba do bezpiecznego transportu urządzenia do nabycia osobno (1180085)
- Pojemnik izolowany GN 1/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide 5 do nabycia osobno (1180060)