



**Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide
HENDI MASTERVIDE, 56L, 230V/2000W,
137x215x361mm Hendi 222546**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 222546

Cechy produktu

Długość (mm): 137

Szerokość (mm): 215

Wysokość (mm): 361

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 95

Objętość użytkowa (l): 56

Maksymalna objętość (l): 56

Stopniowanie: 0.01

Waga netto (kg): 3.5

Moc wejściowa (W): 2000

Minutnik: 99

Wytrzymała obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i poliamidu wzmocnionego włóknem szklanym.
Zaprojektowany tak, aby pasował do każdego okrągłego lub kwadratowego pojemnika/patelni o minimalnej głębokości 15 cm.
Nadaje się do pojemników do maksymalnej pojemności do 56 litrów.
Ustawianie temperatury i czasu na łatwym w obsłudze panelu sterowania.
Niezwykle precyzyjny system kontroli temperatury – możliwość ustawienia od 5°C do 95°C ze wzrostem co 0,1°C.
Timer można ustawić w zakresie od 1 minuty do 99 godzin w odstępach co 1 minutę.
Szybkie nagrzewanie dzięki elementowi grzewczemu o mocy 2000 W.
Śmigło pracuje w sposób ciągły, aby zapewnić stabilną temperaturę wody w całym zbiorniku.
Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody wyłącza urządzenie w przypadku zbyt małej ilości wody.
Czujnik temperatury zapobiega przeciążeniu i przegrzaniu.