



**Cyrkulator zanurzeniowy do sous vide 50, 50L,
220-240V/1500W, 71x145x340mm Hendi 221136**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 221136

Cechy produktu

Długość (mm): 71

Szerokość (mm): 145

Wysokość (mm): 340

Temperatura min. (°C): 5

Temperatura max. (°C): 95

Objętość użytkowa (l): 50

Długość przewodu (mm): 1180

Stopniowanie: 0.1

Waga netto (kg): 1.8

Moc wejściowa (W): 1500

Minutnik: 100

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304.
Element grzewczy wykonany ze stopu niklu dla wysokiej wytrzymałości.
Nadaje się do pojemników o pojemności 50 litrów i minimalnej wysokości 200 mm.
Timer: od 5 minut do 99 godzin i 59 minut (interwały co 1 minutę).
Zakres temperatury: od 5°C do 95°C (regulacja co 0,1°C).
Możliwość przełączania jednostki temperatury między °C a °F.
Ochrona przed przegrzaniem i grzaniem przy zbyt niskim poziomie wody.
Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody.