

Ponorné oběhové čerpadlo pro vaření sous vide HENDI MASTERVIDE code: 222546

Odolné pouzdro z nerezové oceli a polyamidu vyztuženého skleněnými vlákny.

Navrženo tak, aby se vešlo do jakékoli kulaté nebo čtvercové nádoby/panve o minimální hloubce 15 cm.

Vhodné pro nádoby o objemu až 56 litrů.

Teplotu a čas nastavíte na snadno ovladatelném ovládacím panelu.

Extrémně přesný systém regulace teploty - lze nastavit od 5 °C do 95 °C s krokem 0,1 °C.

Časovač lze nastavit v rozmezí od 1 minuty do 99 hodin s krokem 1 minuty.

Rychlý předehřev díky 2000W topnému tělesu.

Vrtule pracuje nepřetržitě, aby byla zajištěna stabilní teplota vody v celém zásobníku.

Ochrana proti nízké hladině vody vypne spotřebič v případě, že je vody příliš málo.

Teplotní čidlo zabraňuje přetížení a přehřátí.



SPECIFIKACE

Ovládací panel	Digitální
Příkon (příkon) (W)	2000
Typ balení	Krabice
Délka (mm)	137
Šířka (mm)	215
Výška (mm)	361
Měření	137x215x(H)361

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369222546
Kód Intrastat	84198180
Prodejní jednotky na paletu	54

Programovatelné	Ne
Hmotnost položky (kg)	3.6
Maximální objem (L)	56
Využitelný objem (l)	56

Hmotnost plastových obalů (g)	20
Země původu	Španělsko
Balicí množství GS1	1
Hrubá hmotnost (kg)	5.09