

## 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.

- + Velmi přesné nastavení a udržování teploty v krocích po 0,1 °C až do 95 °C.
- + Výkonný, dokáže ohřát až 56 litrů vody
- + Velmi snadné ovládání a nastavení
- + Rychlý předehřev díky 2000W topnému tělesu
- + Vhodné pro kulaté a hranaté nádoby



| KÃ³d   | Liter | V   | W    | LxWxH (W)      |
|--------|-------|-----|------|----------------|
| 222546 | 56    | 230 | 2000 | 137x215x(H)361 |