

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/cyrkulator-do-gotowania-sous-vide-sv-st15l-bartscher-115133-p-21058.html>



Cyrkulator do gotowania sous-vide SV ST15L Bartscher | 115133

Cena brutto	535,30 zł
Cena netto	435,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	B-115133
Kod producenta	115133
Kod EAN	4015613685076

Opis produktu

Cyrkulator do gotowania sous-vide marki **Bartscher** to kompaktowa alternatywa dla tradycyjnych urządzeń do gotowania tą metodą. W towarzystwie pasujących garnków, poręczny cyrkulator może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.

Elektroniczna regulacja pozwala na dostosowanie temperatury z dokładnością do 0,5°C. Regulacja temperatury zachodzi w zakresie od 20°C do 95°C.

W urządzeniu ustawić można czas w zakresie od 1 minuty do 59 godzin i 59 minut.

Urządzenie przystosowane jest do garnków o głębokości minimum 190 mm oraz maksymalnej ilości wody 15l.

Właściwości:

- funkcja Memory,
- ochrona przed cyklem suchym,
- sygnał dźwiękowy po upływie czasu,
- timer.

Informacje dodatkowe:

- Częstotliwość: 50/60 Hz,
- Materiał: stal szlachetna ,tworzywo sztuczne,
- Napięcie: 220-240 V.

Wymiary:

- szerokość: 68.0 mm,
- głębokość: 135.0 mm,
- wysokość: 375.0 mm,
- waga netto: 1.1 kg,
- waga brutto (z opakowaniem): 1.282 kg,
- objętość paczki: 0.008 m³.

Karta katalogowa: [Pobierz](#)

Rysunek techniczny: [Pobierz](#)