

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/circulador-de-coccion-caliente-para-cocinar-sous-vide-chef-p-486.html>



Circulador de cocción caliente para cocinar sous vide "Chef"

precio **1 200.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Descripción del producto

EMPERATURE POLYSCIENCE® CHEF SERIES TEMPERATURE COOKING SOUS-VIDE

- La circulación del agua asegura la máxima repetitividad (en comparación con los dispositivos sin mezclar).
- La fijación con una pinza permite su uso. en virtualmente cada recipiente y recipiente de GN.
- Mejor rendimiento alcanzado en buques de hasta **45 litros** de capacidad.
- Temperatura de trabajo de **20°C a 95°C**, precisión **0.05°C**.
- El tiempo puede ajustarse a un máximo **de 99 horas**.
- Protección contra bajo nivel de agua, el dispositivo se apaga.
- Control del nivel de circulación de líquido posible con la ayuda de fácilmente Salida de agua ajustable desde la bomba.
- Caudal máximo de agua **12 litros** por minuto.
- El control de temperatura permite un ajuste o ajuste rápido.
- Sensor de temperatura que protege el dispositivo contra.
- Cables de alimentación desmontables, enchufe del Reino Unido incluido.

Parámetros

Número de catálogo:**H225608**

Fabricante:**PolyScience**

Garantía :**2 años**

El material está hecho de: **Acero inoxidable.**

Ancho :**98 mm**

Profundidad :**187 mm**

Altura :**359 mm**

Tensión: **230 V**

Potencia electrica :**1100 W**

La temperatura mínima es de: **20 ° C.**

Temperatura máxima :**95 ° C**