Datos válidos para el día: 07-06-2025 09:23

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/circulador-de-inmersion-ivide-para-coccion-al-vaco-p-477.html

Circulador de inmersión Ivide para cocción al vacío

precio	**170.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**H224076**
Código del fabricante	**224076**

Descripción del producto

Circulador de inmersión Ivide para cocción al vacío

Circulador de inmersión Ivide para cocción al vacío:

- Carcasa impermeable con estanqueidad **IPX7.**

- Un sistema de seguridad que se apaga automáticamente.

- La capacidad de controlar el dispositivo mediante el módulo **Wi-Fi**. Uso de la aplicación móvil para dispositivos. Con el sistema operativo iOS y Android.

- Una aplicación equipada con más de **600 recetas**, permitiendo al usuario calcular el tiempo ideal y temperatura para el plato seleccionado.

- Temperatura ajustable de **25 ° C a 90 ° C.** exacto **a 0.1 ° C.**

- El dispositivo está diseñado para un máximo de 20 litros de agua.

- Capacidad de circulación: máximo **8 l / min.**

- Pantalla fácil de usar que contiene información.

Parámetros

Dimensiones en mm: **98x158 (h) 350.**

Potencia (W): **800**

Voltaje (V): **230**