

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 envío **4 días**

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**