



Cocina al vacío Mastervide

222546

Carcasa duradera de acero inoxidable y poliamida reforzada con fibra de vidrio. Diseñada para adaptarse a cualquier recipiente/sartén redondo o cuadrado con una profundidad mínima de 15 cm. Adecuada para contenedores de hasta 56 litros. Ajuste la temperatura y el tiempo en el panel de control fácil de usar. Sistema de control de temperatura extremadamente preciso: se puede ajustar desde 5 °C hasta 95 °C con incrementos de 0,1 °C. El temporizador se puede ajustar desde 1 minuto hasta 99 horas con incrementos de 1 minuto. Pre calentamiento rápido gracias a la resistencia de 2000W. La hélice funciona de forma continua para garantizar una temperatura estable del agua en todo el contenedor. La protección de bajo nivel de agua apaga el aparato en caso de que haya muy poca agua. El sensor de temperatura evita la sobrecarga y el sobrecalentamiento.





HENDI

Tools for Chefs

Especificaciones

Voltaje	: 230
Rated Frequency (Hz)	: 50 Hz, 60 Hz
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 5°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 95°C
Temperatura de la unidad	: Celsius, Fahrenheit
Temporizador	: 99
Unidad del temporizador	: Horas
Graduación	: 0.01
Unidad de graduación	: °C
Elemento calefactor	: Elemento térmico
Grado de protección IP	: IPX1
Se necesita un electricista	: No
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 137
Ancho (mm)	: 215
Altura (mm)	: 361
Peso del producto (kg)	: 3.6
Volumen máximo (L)	: 56
Volumen útil (L)	: 56
Potencia (entrada) (W)	: 2000
Panel de control	: Digital
Programable	: No
Measurements	: 137x215x(H)361
Materiales principales	: Plásticos, Metales
Materials	: PA (poliamida/nylon), Acero inoxidable

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369222546
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 5.09
Peso neto (kg)	: 3.5
Sales units per pallet	: 54
Plastic packaging (gram)	: 20