Circulador térmico sous vide iVide

222997

Circulador térmico sous-vide de alta precisión con control de temperatura. Interfaz de pantalla táctil de 10 cm. Diseñado para uso en cualquier recipiente de cocción cilíndrico o recto con un fondo mínimo de 16,5 cm, mediante una abrazadera. Mejor rendimiento hasta 80 litros. Temperatura de funcionamiento de 5°C a 99 °C, precisión de 0,07 °C. Configuración del temporizador de 1 minuto a 99 horas. Desde la app pueden gestionarse múltiples máquinas. Proporciona una estabilidad de temperatura excepcional. El dispositivo de protección frente a un nivel bajo de agua apaga el sistema de sous-vide en caso de uso accidental sin agua. Bomba de circulación para eliminar puntos de frío y de calor. Sensor de temperatura para evitar la sobrecarga o el sobrecalentamiento. IPX7: resistente frente a salpicaduras e inmersión accidental. App: control preciso de la temperatura desde cualquier lugar. Recopilación de más de 600 recetas. Nuestra calculadora de sous-vide: hemos hecho todas las pruebas e investigaciones necesarias por usted, por lo que ya no tendrá que pasar horas en Internet buscando información. Memoria de recetas: almacena los tiempos y temperaturas utilizados por usted. Historial de cocina: Para un mayor control según la certificación HACCP, se almacenan los últimos 10 tiempos y temperaturas de cocción utilizados. Cocción en múltiples dispositivos: Controle varias cocinas desde una app. Notificaciones para confirmar cuándo el agua está a temperatura adecuada y cuándo está lista la comida. Una vez finalizada la cocción, no tiene que preocuparse: la app mantendrá los alimentos a temperatura óptima para su conservación.

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu

HENDI
Tools for Chefs

Especificaciones

Superficie de uso	: Cocina
Voltaje	: 230
Rango de temperatura a partir de (°C)	: 5°C
Rango de temperatura hasta (°C)	: 99°C
Graduación	: 0.1
Unidad de graduación	: °C
Se necesita un electricista	: No
Materiales	: Acero inoxidable
Empaquetado por	: 1
Tipo de embalaje	: Caja
Longitud (mm)	: 140
Ancho (mm)	: 190
Altura (mm)	: 276
Potencia (entrada) (W)	: 2200
Programable	: No
Measurements	: 140x190x(H)276

Especificaciones de transporte

Código EAN	: 8711369222997
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 3.9
Peso neto (kg)	: 3
Export carton length (mm)	: 395
Export carton width (mm)	: 385
Export carton height (mm)	: 380
Quantity per export carton	: 4
Sales units per pallet	: 96
Plastic packaging (gram)	: 109

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu