

iVide Plus Thermoplongeur

222997

Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température. Interface écran tactile de 4 pouces. Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec une profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince. Meilleur rendement jusqu'à 80 litres. Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C. Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures. Plusieurs appareils peuvent être commandés par l'App. Offre une stabilité de la température exceptionnelle. Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau. Pompe de circulation pour éliminer des endroits froids et chauds. Capteur de température pour protéger contre la surcharge et la surchauffe. Sac compris. L'appareil répond à la norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et à l'immersion dans l'eau par accident. App: Régulation de la température de n'importe quel endroit. Plus de 600 recettes disponibles. Notre calculateur Sous Vide: nous avons fait tous les tests et recherches pour vous, donc vous n'avez plus besoin de scruter internet pour l'information. Mémoire de recettes: enregistrez vos propres temps de cuisson et températures. Histoire de cuisson: pour un meilleur contrôle HACCP vous pouvez garder les dernières 10 plats et températures en mémoire. Cuisiner avec plusieurs appareils: gérer plusieurs thermoplongeurs avec la même app. Notifications pour confirmer que l'eau est à température et que les aliments sont cuits. Si le temps de cuisson est terminé, pas d'inquiétude l'app maintient les aliments à une température optimale. Commandes multi-langues: le tout premier app pour la cuisine sous vide en plusieurs langues.



Hendi B.V.

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

Hendi Polska Sp. z o.o.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu



HENDI

Tools for Chefs

Caractéristiques

Matières	: Inox
Voltage	: 230
Graduation	: 0.07
Unité de graduation	: °C
Plage de température de (°C)	: 5°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 99°C
Domaine d'utilisation	: Intérieur, Cuisine
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 130
Profondeur (mm)	: 145
Hauteur (mm)	: 330
Puissance (fournie) (W)	: 2200
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 130x145x(H)330

Spécifications de transport

EAN	: 8711369222997
Gross weight (kg)	: 3.9
Net weight (kg)	: 3
Intrastat code	: 84198180
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 Polska Sp. z o.o.

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

Hendi Food Service Equipment GmbH

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

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: +39 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu