iVide Plus Junior

222638

Circolatore termico sous vide di alta precisione con controllo della temperatura. Interfaccia touchscreen ad alta risoluzione da 4 pollici. Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura tondo o piatto con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto. Migliori prestazioni fino a 45 litri. Temperatura di lavoro da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C. Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore. WiFi abilitato, può essere controllato dall'app sousvidetools. È possibile gestire più macchine da un´unica app. Il dispositivo di protezione per basso livello di acqua spegne la sous vide in caso di uso accidentale senza. Pompa di circolazione per eliminare i punti freddi e caldi. IPX7, può resistere a schizzi e immersione accidentali.

Specificazioni

Voltaggio	: 230
Potenza del gas (kW)	: 1.5
Richiesto un' elettricista	: No
Materiali	: Acciaio inox
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 165
Profondità (mm)	: 119
Altezza (mm)	: 285
Potenza (entrata) (W)	: 1500
Programmabile	: No
Misure	: 165x119x(H)285

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369222638
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 2.47
Peso netto (kg)	: 1.64
Export carton length (mm)	: 427
Export carton width (mm)	: 374
Export carton height (mm)	: 345
Quantity per export carton	: 4
Unita´di vendita per Pallet	: 120
Materiale imballo plastica (g)	: 105

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