

iVide Plus Sous vide ad immersione

222997

Circolatore termico sous vide ad alta precisione con controllo della temperatura. Interfaccia touch screen da 4 pollici. Progettato per adattarsi a qualsiasi recipiente di cottura rotondo o piano con una profondità minima di 16,5 cm mediante un morsetto. Ottime prestazioni fino a 80 litri. Temperatura di esercizio da 5°C a 99°C, precisione 0,07°C. Il timer può essere impostato tra 1 minuto e 99 ore. È possibile gestire più macchine da un'unica app. Offre un'eccezionale stabilità della temperatura. Protezione nel caso di uso accidentale senza acqua. Pompa di circolazione per eliminare i punti caldi e freddi. Sensore di temperatura per evitare sovraccarichi e surriscaldamento. IPX7, in grado di resistere agli schizzi e all'immersione accidentale. App: Controllo preciso della temperatura da qualsiasi luogo. Una raccolta di oltre 600 ricette. Il nostro calcolatore Sous Vide: abbiamo svolto tutti i test e le ricerche per te, il che significa che non devi più cercare informazioni su internet. Ricetta di memoria: memorizza i tuoi tempi e le temperature. Storico delle cotture effettuate: per un maggiore controllo HACCP, conserva lo storico delle temperature delle ultime 10 cotture. Cottura multi dispositivo: È possibile gestire più macchine da un'unica app. Notifiche per confermare quando l'acqua è a temperatura e il cibo è cotto. Tempo di cottura completo, non preoccuparti, l'app vuole mantenere il cibo alla temperatura ottimale per la conservazione.



Specificazioni

Superficie utilizzabile	: Cucina
Voltaggio	: 230
Gamma di temperatura da [°C]	: 5°C
Gamma di temperatura a [°C]	: 99°C
Gradazione	: 0.1
Unità di gradazione	: °C
Richiesto un' elettricista	: No
Materiali	: Acciaio inox
Imballo	: 1
Tipo di imballo (mm)	: Scatola
Larghezza (mm)	: 140
Profondità (mm)	: 190
Altezza (mm)	: 276
Potenza (entrata) (W)	: 2200
Programmabile	: No
Misure	: 140x190x(H)276

Specifiche di trasporto

EAN	: 8711369222997
Codice Intrastat	: 84198180
Peso lordo (kg)	: 3.9
Peso netto (kg)	: 3
Export carton length (mm)	: 395
Export carton width (mm)	: 385
Export carton height (mm)	: 380
Quantity per export carton	: 4
Unità di vendita per Pallet	: 96
Materiale imballo plastica (g)	: 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 GmbH

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

HENDI 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: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu