



HENDI

Tools for Chefs

Sous-Vide-Stab 50 code: 221136

Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.

Heizelement aus Nickellegierung für zusätzliche Haltbarkeit.

Geeignet für 50 L Behälter mit einer Höhe von mindestens 200 mm.

Timer: 5 min-99 h 59 min (1 min Intervalle).

Temperatureinstellung: 5-95°C (0,1°C Intervalle).

Möglichkeit, die Temperatureinheit zwischen °C und °F umzuschalten.

Überhitzungsschutz und Schutz vor Trockenheizung.

Markierungen des Mindest- und Höchstwasserstands.

- + Geeignet für 50-Liter-Behälter
- + Schutz vor Überhitzung und Trockenheizung
- + Präzise Temperaturregelung zur Erhaltung von Aromen und Nährstoffen
- + Hervorragende Haltbarkeit und Leistung durch Heizelement aus Nickellegierung
- + Wasserhebelmarkierungen für sicheren Betrieb



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
221136	50	230	1500	71x145x(H)340