



HENDI

Tools for Chefs

Cocedor Sous Vide 30 code: 221129

Cuerpo hecho de PP0.

Resistencia de acero inoxidable.

Adecuado para recipientes de 30 l con una altura mínima de 200 mm.

Temporizador: 5 min-99 h 59 min (intervalos de 1 min).

Ajuste de temperatura: 5-90 °C (incrementos de 0,1 °C).

Posibilidad de cambiar la unidad de temperatura entre °C y °F.

Protección contra el sobrecalentamiento y el calentamiento en seco.

Marcas de nivel de agua mín. y máx.

- + Apto para recipientes de 30 litros
- + Protección contra el sobrecalentamiento y el calentamiento en seco
- + Control preciso de la temperatura para conservar los sabores y nutrientes de los alimentos
- + Marcas en la palanca de agua para un funcionamiento seguro



Código	Liter	V	W	LxWxH (W)
221129	30	230	1200	70x120x(H)330