

Sous-vide stick 50 code: 221136

Behuizing gemaakt van 18/8 roestvast staal.
Verwarmingselement gemaakt van nikkellegering voor extra duurzaamheid.
Geschikt voor 50 L container met min. 200 mm hoogte.
Timer: 5 min-99 u 59 min (intervallen van 1 min).
Temperatuurinstelling: 5-95°C (0,1°C intervallen).

Mogelijkheid om de temperatuureenheid te schakelen tussen °C en °F.

Bescherming tegen oververhitting en bescherming tegen droogkoken.

Min. en max. markeringen op het waterpeil.

- + Geschikt voor containers tot 50 liter
- + Bescherming tegen oververhitting en verwarming zonder water
- + Nauwkeurige temperatuurregeling om voedselsmaken en voedingsstoffen te behouden
- + Superieure duurzaamheid en prestaties dankzij het verwarmingselement van nikkellegering
- + Water level markeringen voor een veilige bediening



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