

Sous-vide stick 80 code: 221143

Behuizing gemaakt van AISI 304 roestvast staal.
Verwarmingselement gemaakt van nikkellegering voor extra duurzaamheid, eenvoudig te demonteren voor sneller drogen.
Geschikt voor 80 L containers 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 80 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)
221143	80	230	2300	155x175x(H)319