

Circulador de imersão sous vide 30 code: 221129

Corpo feito de PP0.

Elemento de aquecimento em aço inoxidável.

Adequado para recipiente com 30 L com altura mínima de 200 mm.

Temporizador: entre 5min e 99h59min (intervalos de 1min).

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

Possibilidade de alternar a unidade de temperatura entre °C e °F.

Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco.

Marcações de nível mín. e máx. de água.

-  Adequado para recipientes com 30 litros
-  Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco
-  Controlo preciso da temperatura para preservar os sabores e nutrientes dos alimentos
-  Marcações para os níveis de água, garantindo um funcionamento seguro



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