

Circulador de imersão sous vide 50 code: 221136

Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304.

Elemento de aquecimento feito de liga de níquel para durabilidade extra.

Adequado para recipiente com 50L, com altura mínima de 200 mm.

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

Definição da temperatura: 5-95°C (incrementos de 0,1°C).

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

Proteção contra sobreaquecimento e proteção contra o aquecimento a seco.

Marcações de nível mín. e máx. de água.

- + Adequado para recipientes de 50 litros
- + Proteção contra sobreaquecimento e aquecimento a seco
- + Controlo preciso da temperatura para preservar os sabores e nutrientes dos alimentos
- + Durabilidade e desempenho superiores devido ao elemento de aquecimento em liga de níquel
- + Marcações dos níveis de água para um funcionamento seguro



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