

Circulador de imersão sous vide 80 code: 221143

Corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304.

Elemento de aquecimento fabricado em liga de níquel para maior durabilidade, é fácil de desmontar para uma secagem mais rápida.

Adequado para recipientes com 80L com altura mínima de 200mm.

Temporizador: entre 5min 99h 59min (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 proteção contra o aquecimento a seco.

Marcações de nível mín. e máx. de água.

- + Adequado para recipientes de 80 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)
221143	80	230	2300	155x175x(H)319