

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-2-kw-230v-174x203x377-softcooker-wi-food-p-55770.html>



Cyrkulator zanurzeniowy | do gotowania Sous Vide | 2 kW | 230V | 174x203x377 | SOFTCOOKER WI-FOOD

Cena brutto	4 674,00 zł
Cena netto	3 800,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoSOFTCOOKER WI-FOOD
Kod producenta	SOFTCOOKER WI-FOOD
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Profesjonalny włoski cyrkulator do gotowania sous vide Pozwala na powolne gotowanie w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw Idealne urządzenie dla szefa kuchni, który chce wydobyć z potraw wszystko co najlepsze Obsługa cyrkulatora odbywa się za pomocą dużego i funkcjonalnego wyświetlacza dotykowego o średnicy 5 cali i stopniu ochrony IP 67 Boki wykonane zostały z tworzywa ABS, natomiast kosz z aluminium Precyzyjny system kontroli temperatury i czasu gotowania Dwa tryby manualny i automatyczny z 10 programowalnymi opcjami Urządzenie pozwala na kontrolę cyrkulatora i łączność Wi-Fi z darmową aplikacją mobilną z dostępem do niezliczonej ilości programów gotowania Przenośny i kompaktowy Wydajna cyrkulacja wody - Softcooker pozwala na utrzymanie stałej temperatury nawet w dużym pojemniku Zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem Specjalny zacisk do mocowania na krawędziach garnków i pojemników Praktyczny uchwyt do przenoszenia urządzenia Prosta obsługa i solidna konstrukcja Możliwość zakupu wersji NFC, która wyposażona jest w wbudowaną sondę do uzyskiwania wydajnych odczytów temperatur z wytrzymałych bezprzewodowych sond SWP (Softcooker Wireless Probes) Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu czystości Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 174x203x377 Zakres temperatury [°C]: 24-99,9 Moc [kW]: 2 Zasilanie [V]: 230 Waga [kg]: 4,5 Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia