

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/cyrkulator-zanurzeniowy-do-gotowania-sous-vide-smartvide-x-56-l-p-26829.html>



## Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide SmartVide X 56 L

Cena brutto	<b>10 347,13 zł</b>
Cena netto	<b>8 412,30 zł</b>
Dostępność	<b>Na zamówienie</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>1180160</b>
Kod producenta	<b>1180160</b>
Producent	<b>HENDI</b>

### Opis produktu

#### Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide SmartVide X 56 L

- Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy
- Efektywna kontrola HACCP procesu gotowania
- Po zakończeniu każdego cyklu można wyeksponować lub wydrukować parametry gotowania
- Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępniania podglądu stanu utrzymania temperatury i pozostałego czasu pracy
- Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta
- cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło
- wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet
- w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę
- gwarancja najwyższej klasy precyzji niezwykle istotna m.in.
- podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np.
- ryby, warzywa czy owoce **BARDZO KRÓTKI CZAS BEZPOŚREDNIEGO NADZORU**
- - wystarczy zaprogramować temperaturę i czas, a SmartVide
- zajmie się reszta, umożliwiając szefowi kuchni wykonywanie
- innych zadań podczas gotowania produktu
-