

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/urzadzenie-ivide-plus-sous-vide-p-26832.html>



Urządzenie Ivide plus Sous-Vide

Cena brutto	2 932,44 zł
Cena netto	2 384,10 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	222997
Kod producenta	222997
Producent	HENDI

Opis produktu

Urządzenie Ivide plus Sous-Vide

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą,
- 4-calowy ekran dotykowy
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia i minimalnej głębokości 16,5cm
- Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów,
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C , dokładność 0,07°C,
- Czas można ustawić na wartość do 1 minuty do maksymalnie 99 godzin,
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami,
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury,
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze,
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem,
- Etui dołączone w standardzie,
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie,
- Aplikacja:
 - Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca,
 - Zbiór ponad 600 przepisów,
 - Pamięć przepisów:możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury,
 - Historia gotowania:aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACPP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania,
 - Gotowanie na wielu urządzeniach:sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji,
 - Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury.