

Urządzenie do gotowania w niskich temperaturach Softcooker S 2/3 GN, Sirman 69125502

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: Sirman69125502

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**2 637,80 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

SIRMAN SOFTCOOKER XP S 1/1 GN to rewelacyjne urządzenie do gotowania sous-vide w statycznej formie, które dzięki swojej konstrukcji pozwala na obsługę większej ilości worków i pojemności. Wygodny kran z odpływem znacznie ułatwia zarówno pracę, jak i czyszczenie. Urządzenie ma prosty, intuicyjny programator elektroniczny, który zapewnia przyjazną dla użytkownika obsługę. Wykonane jest z solidnej stali nierdzewnej, a praktyczne uchwyty ułatwiają jego przenoszenie. Dodatkowo posiada mocne, odporne na wstrząsy powlekane elementy grzejne oraz elektroniczny system kontroli temperatury z precyzyjnym wyświetlaczem, umożliwiający ustawienie dokładnej temperatury w zakresie 0,2°C, z wyposażeniem w pokrywę i wersję R z kranem do odprowadzania wody.

Softcooker S 2/3 GN Moc: 1150W Źródło zasilania: 230V / 50 Hz Temperatura: 24 ÷ 99°C
Pojemność misy: 16,5 l Poziom napełniania misy: 14 l X: 390 mm Y: 360 mm H: 300 mm Masa netto: 5 kg Wymiary transportowe: 600x500x420 mm Masa brutto: 9 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.2

Waga (kg): 5

Pojemność (L): 16.5

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

