



206428 (Y09)

Sous vide főzőegység -  
vízmelegítő

## Rövid leírás

### Termék szám

A sous vide főzőegység vákuumban főzéshez használható, egy vízzel teli medencében. AISI 304 rozsdamentes acélból készült. Működési hőmérséklet: 20° - 100°C. Max mélység: 16 cm.

Jóváhagyás \_\_\_\_\_

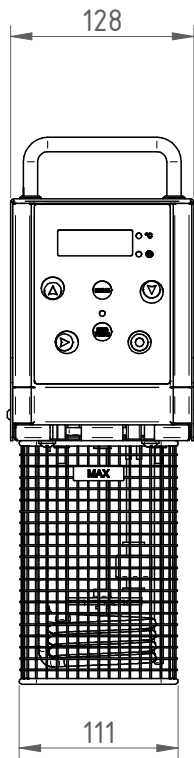
## Fő jellemzők

- Precíz melegítő egység hőmérséklet szabályzóval.
- Praktikus fogantyú a készülék mozgatásához.
- A készüléket egy biztonsági kapcsoló állítja le, ha folyadékon kívül használják.
- Keringető pumpa segíti a legjobb eredmény elérését.
- Hőmérséklet érzékelő véd a túlfűtés ellen.
- Készenléti (eco) mód.
- 5 program tárolható el.

## Konstrukció

- AISI 304 rozsdamentes acél konstrukció.
- IPX3 vízvédelem.
- Spirális, elektro-polírozott fűtőelem, mely kifejezetten vízbe mártáshoz lett tervezve.
- A legjobb eredmény eléréséhez 50 L vizet használjon (tartozékként GN1/1 edény rendelhető, PNC 206429). A víz szintje az edény peremétől 2 - 7 cm távolságra legyen.
- 1,5m-es tápkábel CEI csatlakozóval.

Elülső


**Elektronos**

Tápfeszültség:

206428 (Y09)

230 V/1N ph/50 Hz

**Technikai információ:**

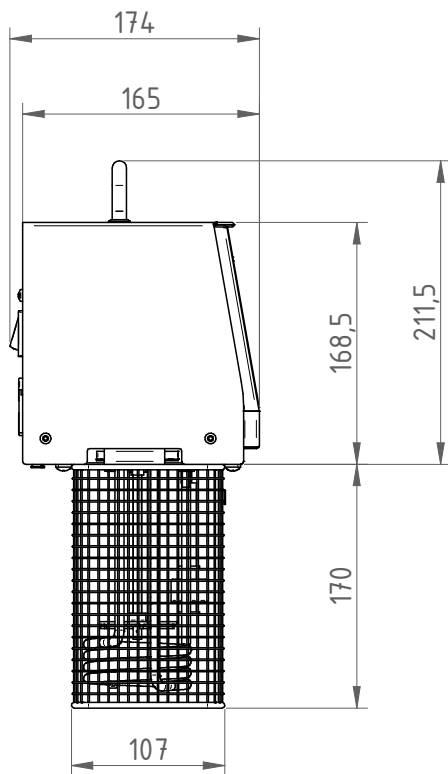
Külső méretek, szélesség: 130 mm

Külső méretek, magasság: 380 mm

Külső méretek, mélység: 260 mm

Nettó súly: 4.5 kg

Oldal



EI = Elektronos csatlakozás

**Tartozékok**  
**Sous vide főzőegység**

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.